


SB  
205  
.S7  
K3

Reprinted by  
Center for Chinese Research Materials  
Association of Research  Libraries  
1527 New Hampshire Avenue  
Washington, D.C. 20036

M457





474 Gift of Prof. T. Hymowitz

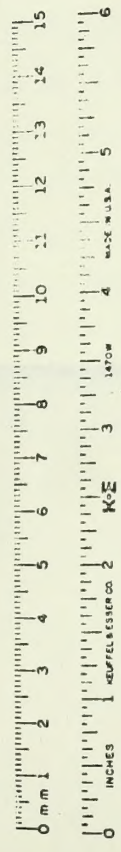
SB  
205  
S7  
K3

M457. Nan-chou ta-tou chi yen-chiu (A Study of Soybeans of Manchuria)  
满洲大豆の研究  
Compiled by Kameoka Seiji 亀岡精二. Fou-t'ou, South  
Manchuria Railroad Incorporation, October 1920. 156 p.

Xerox \$8.00

# 满洲大豆の研究

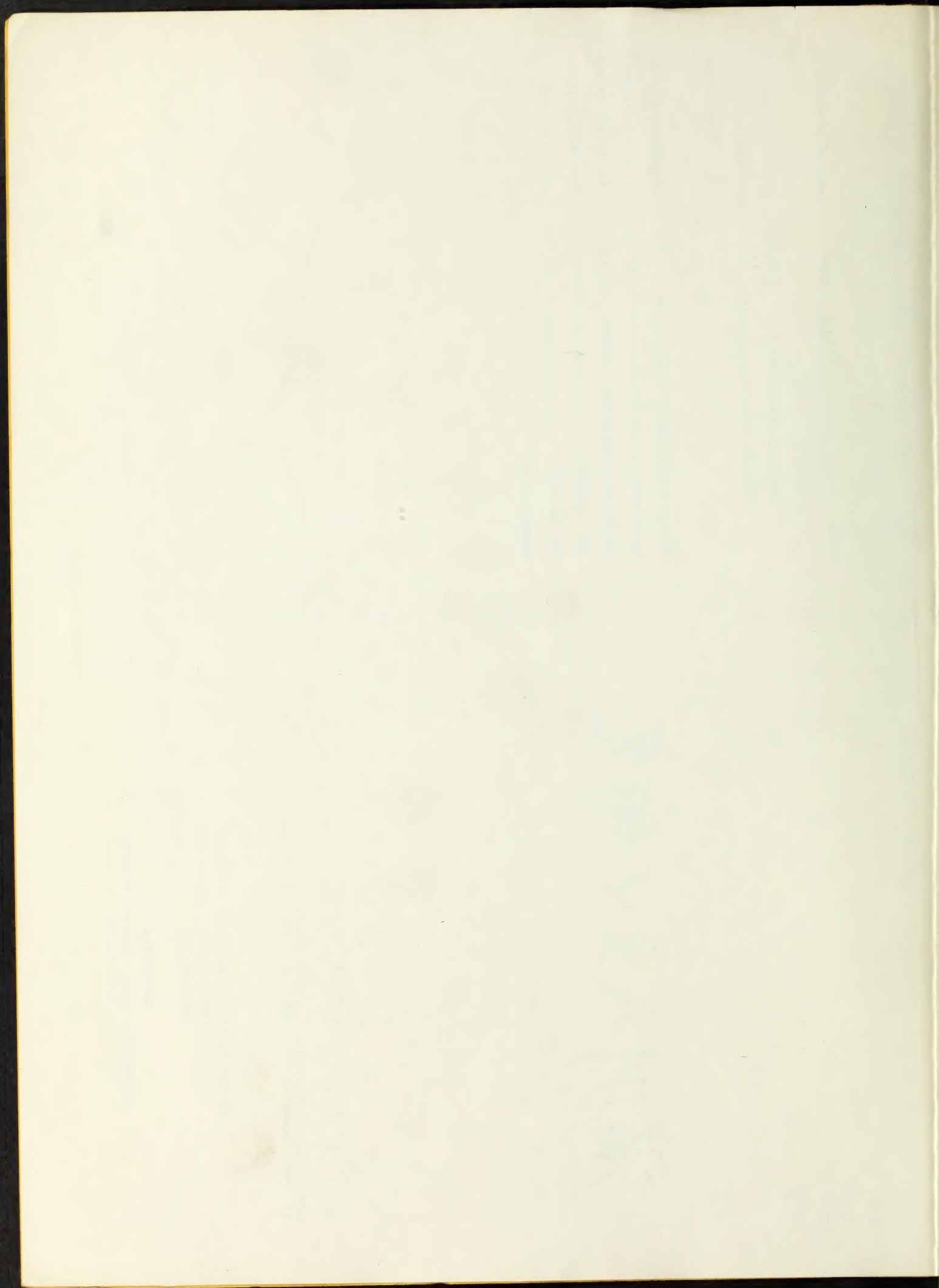
This is a collection of three articles, written in the Japanese language, on the three aspects of soybean produced in Manchuria, its cultivation; its botanical and chemical analyses; and its production as well as marketing. Appended are regulations and notices relating to storage, packing and transportation of soybean, issued by the South Manchuria Railroad Incorporation.



CENTER FOR CHINESE RESEARCH MATERIALS  
ASSOCIATION OF RESEARCH LIBRARIES  
Washington, D.C.

Microfilmed by  
COOPER-TRENT DIVISION / KEUFFEL & ESSER CO.  
UNIVERSITY MICROFILMS INTERNATIONAL, ANN ARBOR, MICHIGAN

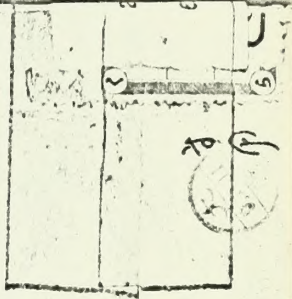






E-6900

# 滿洲大豆ノ研究



諸國大臣ノ御名





66343

## 緒言

今夏埠頭事務所主催トナリテ滿洲大豆ニ關スル講習會ヲ公主嶺ニ開キ主トシテ混合保管大豆ノ検査ヲ職トセル者ノタメニ大豆ノ栽培、鑑定及經濟ニ關スル基本的學理ヲ平易ニ理解セシムルヲ以テ目的トシタリ、公主嶺ニハ農事試験場アリテ風ニ滿洲大豆ノ品種改良ヲ企畫シ有數ノ學者ヲ以テ其ノ任ニ當ラシメ研鑽既ニ年アリ即チ該試験場ヨリ中本、足立兩氏ニ請フテ造詣ノ一端ヲ聽クヲ得タルハ吾人ノ本懐トスル所ニシテ且又勸業課ヨリ多年滿洲大豆ノ經濟事情ヲ研究セラルル攝侍氏ノ臨講セラレシハ吾人ノ感謝措ク能ハサル所ナリ、然ルニ一度此ノ學問ニ傳ハルヤ學究ノ徒靡然トシテ聽講ヲ希望シ來ルモノ多シ、蓋シ滿洲ニ於ケル大豆ハ滿洲物產ノ大宗ニシテ、世界的商品タレハナリ而シテソノ研究改良ハ人類ノ福祉ヲ増進スルコト至大ナレハナリ然ルニ之ヲ研究書トシテハ曩ニ駒井學士ノ滿洲大豆論アリシ以來著名ノモノ少シ、吾人之ヲ深ク遺憾トシ特ニ各講師ノ承諾ヲ求メテ該講習會ニ於ケル講義ノ要綱ヲ纏メテ一本トナシ世ノ斯道ニ志アルモノノ研究ニ便セントス

昨年十二月大豆混合保管實驗以來既ニ一年今後益々大豆界多事ノ秋ニ接ミテ

編者 談





## 目次

|     |            |          |     |
|-----|------------|----------|-----|
| 第一篇 | 滿洲大豆ノ栽培    | 農學士 足立啓次 | 一   |
| 第二篇 | 滿洲大豆ノ鑑定    | 農學士 中本保三 | 一五  |
| 第三篇 | 滿洲大豆經濟事情   | 農學士 攝待初郎 | 一〇五 |
| 附   | 錄          |          |     |
|     | 大豆混合保管規則類纂 |          | 一三一 |
|     | 雜則         |          | 一四七 |

圖 文

第 1 圖 江蘇省人口分佈圖 (1953 年)

第 2 圖 江蘇省人口分佈圖 (1957 年)

第 3 圖 江蘇省人口分佈圖 (1962 年)

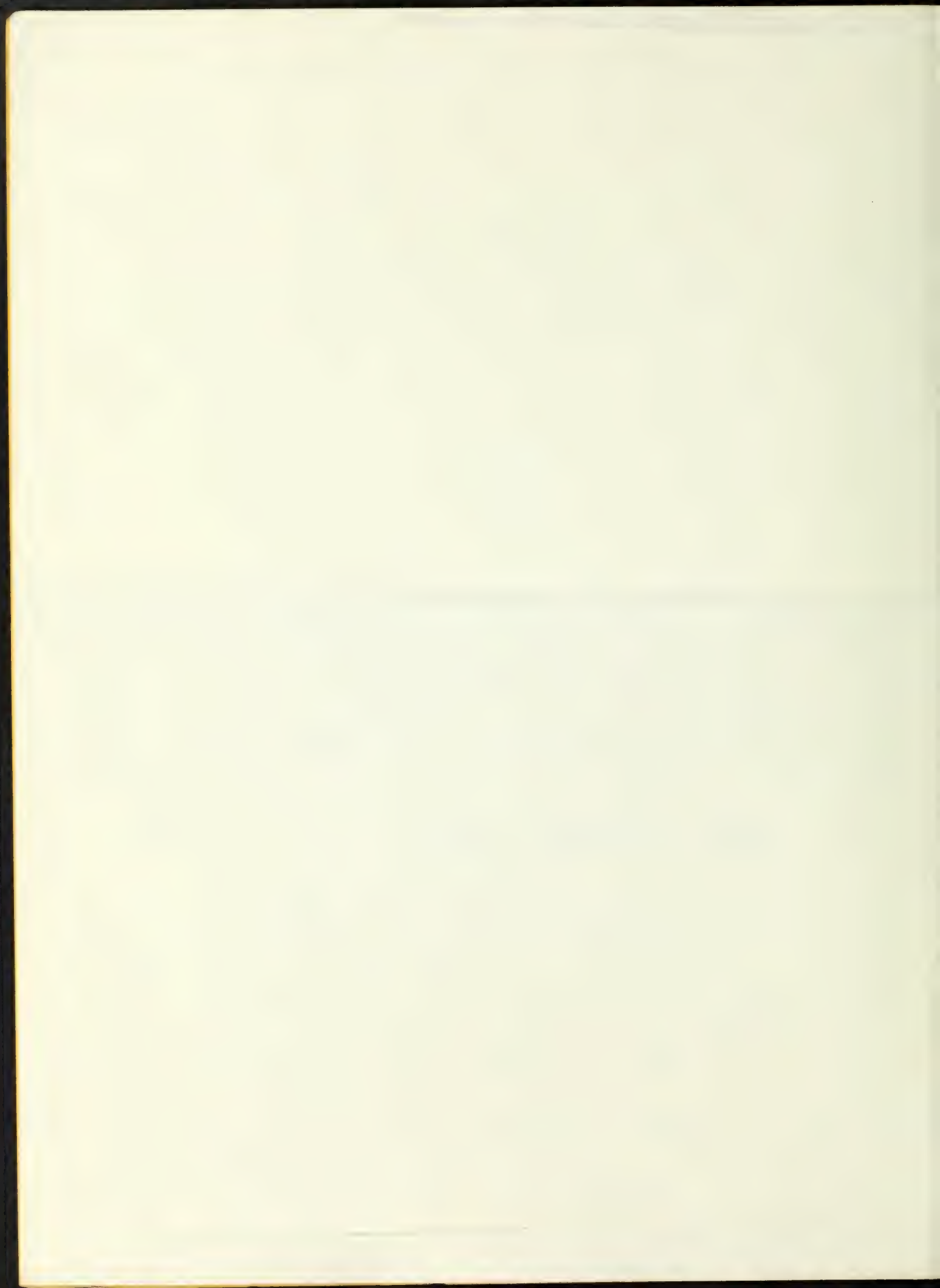
圖 文

第 4 圖 江蘇省人口分佈圖 (1965 年)

第 5 圖 江蘇省人口分佈圖 (1970 年)



滿洲大豆栽培ノ大要





## 第一篇 滿洲大豆ノ栽培

### 第一章 世界ニ於ケル大豆栽培ノ沿革

### 第二章 滿洲ノ土質及土性

#### 第一節 滿洲土質ノ化學的性質

#### 第二節 滿洲土質ノ理學的性質

#### 第三節 滿洲土質ト大豆栽培

### 第三章 氣象上ヨリ觀タル滿洲ノ大豆栽培

#### 第一節 氣溫

#### 第二節 降水量

#### 第三節 其ノ他ノ氣象要素

### 第四章 大豆ノ植物學上ノ特性

#### 第一節 莖

#### 第二節 葉

#### 第三節 花

#### 第四節 莢

#### 第五節 子實

#### 第六節 熟期

### 第五章 大豆ノ栽培法

#### 第一篇 滿洲大豆ノ栽培





第一節 肥料

第二節 輪作法

第三節 播種

第四項 播種法

第五項 播種量

第六項 播種期

第七項 選種ニ對スル支那人ノ觀念

第八節 畦幅及株間

第九節 除草及間引

第十節 中耕及培土

第十一節 收穫

第十二節 收納

第十三節 調製

第十四節 收量

第十五節 貯藏

第六章 滿洲ニ於ケル大豆栽培ノ將來

第一章 世界ニ於ケル大豆栽培ノ沿革

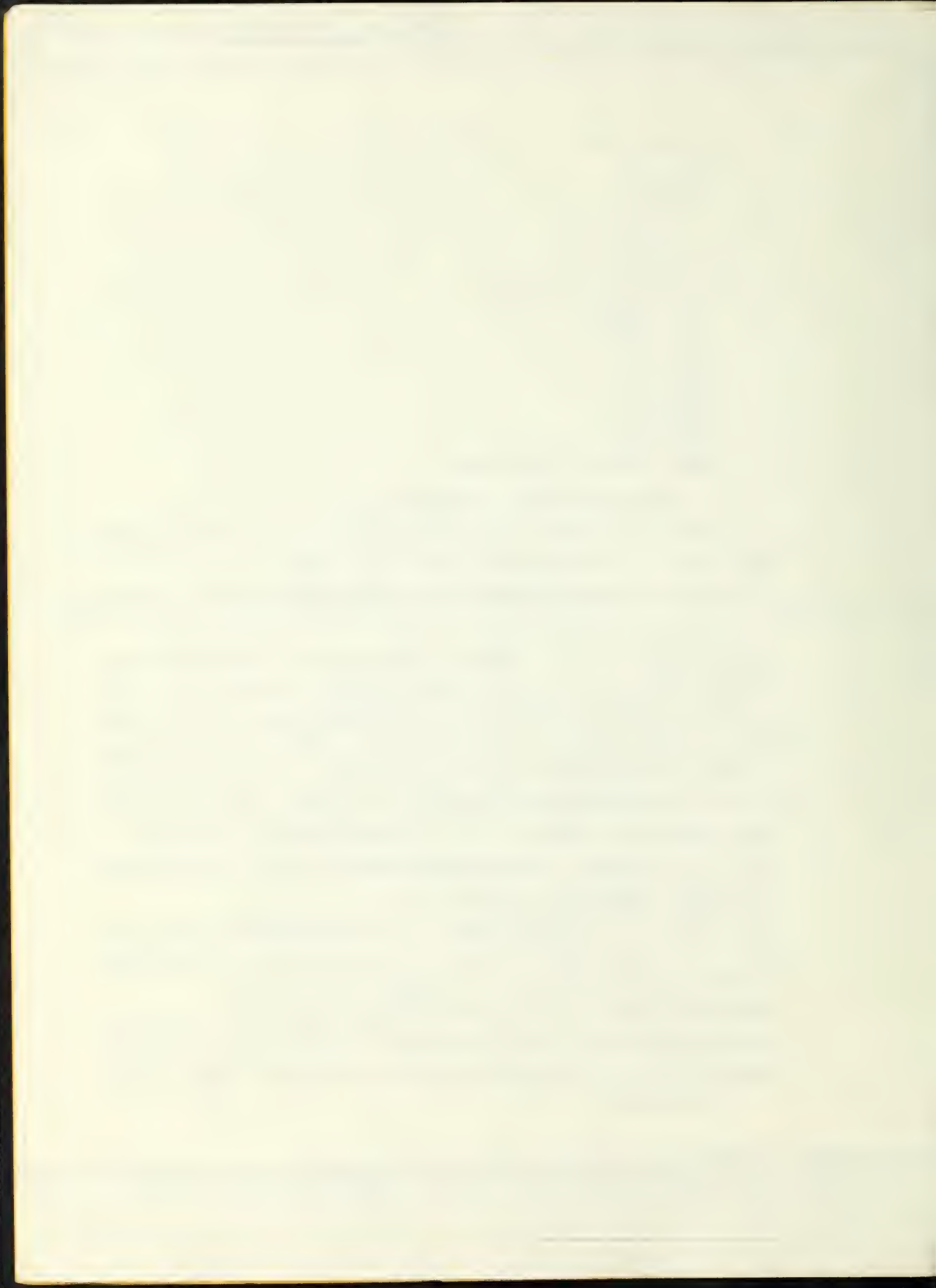
大豆ノ原產地ハ日本、支那交趾、支那、瓜哇、南洋等デアルト云ハレテ居ルガ其ノ中何レノ國ニ最モ初メニ發見セラレタカハ學者ノ間ニ區々タル說ガアツテ一定シテ居ナイ。

日本及支那ニ於ケル氣候土質ハ大豆栽培ニ適應シタル爲メ其ノ栽培ガ極メテ容易ニシテ從ツテ昔カ

ラ可ナリ多クノ生産量ヲ擧ゲテ居タ。滿洲ニ於ケル栽培ノ歴史ニ關シテハ正確ナル記事ガナイガ支那ノ中部地方ヨリ移入セラレタモノラシイ。始メハ唯農民ガ食料品トシテ自給自作ニテ居タノデアアルガ今カラ約七十二三年前即チ道光ノ末期ニ至ツテ始メテ大麻油及胡麻油ノ搾油法ニ則リ大豆ヨリ油分ヲ搾出スルコトニ成功シテ以來油ハ之レヲ食料又ハ點燈用ニ供シソノ殘滓即チ大豆粕ハ家畜ノ飼料ニ充テソノ後山東ヨリ滿洲ノ各地ニ移住セル土民ガ殘粕ノ肥料ノ價値アルヲ知ツテ粕ノ用途ニ頗ル多キヲ加ヘタノデアアルガ當時尙大豆需要ノ範圍ハ支那内地ニ止マリ四十有餘年ノ間大豆ノ運命ハ僅カニ二三ノ市場ニ於テ取引セラルルニ過ギナカッタノデアアル。日清戰役ノ後我が國ニ大豆及粕ノ輸入セラルルヤ俄然トシテソノ用途ヲ擴張シ一九〇八年ニ井物產會社ノ英國ニ對スル試買ハ大豆及豆粕ノ價値ヲ愈々廣メ終ニ獨立モル世界ノ貿易品トナルニ至ツタノデアアル。

大豆ノ歐洲ニ對スル輸入ハ東洋諸國ノ昔時貿易振ハザリシ關係上比較的近代ノ事ニ屬スル。始メテ輸入セラレタノハ十八世紀ノ後半期ニテ英國ニハ一七九〇年始メテ這入ツタラシイ。其ノ後時々輸入セラレタガ多クハ觀賞的ニ栽培セラレタルモノデ所謂經濟的ノ栽培ハ極メテ新シイ。

最近ニ至リ英國ハ大豆商館迄ニ油房ヲ設ケ其ノ製品ヲ歐洲大陸ニ輸出シタノデアアル。次デ瑞典ニ於テモ大豆ノ乳牛ニ對スル飼料トシテ適當ナルヲ發見シ東洋ヨリ大豆ノ輸入ニ勉メタ丁抹モ亦英國ト同ジク商館ヲ「コペンハーゲン」ニ設ケ浦鹽ヨリ盛ニ大豆ノ輸入ヲ計リ、佛國ニテモ支那人ガ商館ヲ建設





シテ大豆ノ取引ヲ獎勵シタノデアル。獨逸ニ於テハ更ニ進ンデ専門技術家ヲ滿洲ニ遣ハシテ大豆栽培及ソノ商的關係ヲ調査セシメ一九二二年ドクトルヒンツエ及シユルツエ爾氏ノ說ニ從ヒ「ザクセン」並ニ「チュリンゲン」地方ニ試作シタガソノ結果ハ良好ト迄ハ行カナカツタノデアル。「ボーヘンハイム」農科大學試作ノ結果モ亦不幸ニシテ不成功ニ歸シタノデ專ラ輸入法ヲ攻究シ關稅ヲ引キ下ゲ以テ英國大豆製品ノ輸入ヲ防止スルコトニ努メタ。

西露國ニ於テハ「オスウキンスキー」ノ試作ニヨリ稍見ルベキ結果ヲ得タガソノ後ノ栽培ニ就テハ不明デアル。匈牙利ニ於テモ多少栽培セラレタガ成績ハ詳デナイ。奧地利ニ於テハ約四十年前「ハーベルランド」ニ依ツテ試作セラレタガ一般的ニハ栽培ヲ見ナカツタノデアル。

要スルニ歐洲ニ於ケル大豆ノ栽培ハ目ザマシイ成績ヲ擧ゲルコトガ出來ズ現今ニ於テモ大ナル栽培地アルヲ聞カナイ。

北米合衆國デハ一八二九年「ニューイングランド」ニ於テ「ナットル」氏ガ大豆ノ此ノ國ニ適スルコトヲ實驗シ獎勵シタケレドモ當時ハ東洋ヨリ得タル珍植物トシテ僅カニ花園ニ植エラレ餘命ヲ保ツテ居タニ過ギナイ。一八五四年ニナツテ南部諸州ニ少シク栽培セラレタガ大ナル發展ヲ見ズ一八八五年以後農事試驗場又ハ種苗商其ノ他農民ノ注意ヲ喚ビ漸次大豆ノ栽培ハ擴張セラレ現今ニ至リ大豆栽培ニ成功セントシツツアルハ注目ニ値スル。

## 第二章 滿洲ノ土質及土性

南滿洲ハ南旅順ヨリ北「ハルビン」ニ至ル幹線鐵道ニヨリテ二分セラレ東部ハ主トシテ長白山脈並ニソノ支脈ニヨリテ山岳起伏シ耕地比較的乏シキモ西部ハ松花江及遼河ノ構成セル坦々タル大平野ニシテ滿洲ノ農產物ハ即チ此ノ平野ノ賜デアル。

是等ノ農耕地ハ多クハ第四紀新層ニシテ地味肥沃滿洲農產物ノ主ナル生産地デアルガ關東州及安奉線沿線ニ於テハ古生層、太古層、中古層ニ屬スル地方アルモ其ノ分布ハ極メテ少ナイ。

### 第一節 滿洲土壤ノ化學的性質

今南滿鐵道沿線ニ於ケル土壤ノ化學的分析ヲ示シテ南滿洲農耕地ノ大體ノ地力優劣如何ヲ伺ヘバ次ノ通りデアル。

| 地 名 | 腐植質  | 全窒素  | 磷酸   | 加里   | 曹達   | 石灰   | 礬土   | 酸化鐵  | 磷酸   | 其他   | 苦土   | 硫酸   | 全礬類  | 摘要 |
|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|----|
| 安東  | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |
| 本溪  | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |
| 撫順  | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |
| 金州  | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |
| 瓦房店 | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |
| 岫岩  | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |
| 城子  | 0.28 | 0.02 | 0.01 | 0.06 | 0.02 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 |    |

THE [illegible] OF [illegible]

BY [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

十

[illegible]

白旗、湯崗子、牛家屯等ニ於テハ鹽類多ク所謂「アルカリ」土壤ト稱スベキ地方モ點在シテ居ルガ滿

附「アルカリ」土壤ニテハ大豆ノ生育ハ極メテ惡イ其ノ原因ノ主ナルモノハ次ノ三デアル。

- 是等ノ原因ノ爲メニ「アルカリ」地ニテハ大豆ノ栽培ハ見込ガナイ。

滿洲土壤ノ化學的性質ハ上述ノ如ク沿線一帯ヲ通ジテ良好デアルガ如何ニ化學性ハ富ムモ作物ノ生育ハ又理學的性質ト相俟テ以テ多量ナル生産ヲ營ムモノデアルガ故ニ土壤ノ理學性ノ善惡如何ヲ研究スルノ必要ガアル。今公主嶺農事試驗場ニ於テ分析セル各地ノ土壤組織的成分ニツキテ見ルニ次ノ通りデアル。

| 地名 | 項目  | 中 分 百 土 細 |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|----|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|    |     | 石礫        | 細土  | 四—二 | 二—一 | 一—〇 | 〇—五 | 五—三 | 三—一 | 一—〇 | 〇—五 | 以下一 | 以下五 |
| 安東 | 二六二 | 九六六       | 一四四 | 二六六 | 四三三 | 七四七 | 二五五 | 八四四 | 四〇三 | 二二四 | 九六六 | 六五五 |     |





[illegible]

ソノ上土壤ノ孔竅ハ小サク空氣及水ノ透通ハ不十分ニシテ毛管引力ハ極メテ遲緩デアル。斯ノ如キ性質ヲ有スル土壤ハ植物ノ生育上餘リ歡迎セラレナイ。換言スレバ滿洲ノ土壤ハ總シテ理學的性質ガ良

### 第三節 滿洲ノ土壤ト大豆栽培

## 第三章 氣象上ヨリ觀タル滿洲ノ大豆栽培

## 第一節 氣 溫

## 第一篇 蘇州大豆の栽培

# THE HISTORY OF THE CITY OF BOSTON FROM 1630 TO 1800

BY  
JOHN H. COLEMAN  
OF THE  
BOSTON PUBLIC LIBRARY

THE  
BOSTON PUBLIC LIBRARY  
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION  
115 NASSAU ST. N.Y.C.

THE  
BOSTON PUBLIC LIBRARY  
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION  
115 NASSAU ST. N.Y.C.

THE  
BOSTON PUBLIC LIBRARY  
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION  
115 NASSAU ST. N.Y.C.



| 緯度   | 1     |       | 2     |       | 3     |       | 4     |       |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|      | 三八度四分 | 三八度四分 | 四〇度四分 | 四〇度五分 | 四一度四分 | 四一度六分 | 四三度四分 | 四三度七分 |
| 月別地名 | 大連    | 金華山   | 營口    | 青森    | 奉天    | 函館    | 長春    | 旭川    |
| 十    | (一)   | 二五    | (一)   | 九二    | (一)   | 六五    | (一)   | 四二    |
| 一    | 一五〇   | 九七    | 一〇八   | 〇五八   | 一〇八   | 一五〇   | 四〇    | 〇五    |
| 二    | 二六    | 五〇    | 二〇    | 一八    | 二六    | 二二    | 五〇    | 七〇    |
| 三    | 三〇    | 九六    | 二五    | 二二    | 三〇    | 二六    | 四〇    | 一〇    |
| 四    | 三五    | 九八    | 三〇    | 二六    | 三五    | 三一    | 四五    | 一五    |
| 五    | 三九    | 〇〇    | 三五    | 三〇    | 三九    | 三五    | 五〇    | 二〇    |
| 六    | 四三    | 〇二    | 四〇    | 三二    | 四三    | 三九    | 五五    | 二五    |
| 七    | 四七    | 〇四    | 四五    | 三六    | 四七    | 四三    | 六〇    | 三〇    |
| 八    | 五一    | 〇六    | 五〇    | 四一    | 五一    | 四七    | 六五    | 三五    |
| 九    | 五五    | 〇八    | 五五    | 四二    | 五五    | 五一    | 七〇    | 四〇    |
| 十    | 五九    | 一〇    | 六〇    | 四三    | 五九    | 五五    | 七五    | 四五    |
| 一    | 六三    | 一二    | 六五    | 四四    | 六三    | 五九    | 八〇    | 五〇    |
| 二    | 六七    | 一四    | 六九    | 四五    | 六七    | 六三    | 八五    | 五五    |
| 三    | 七一    | 一六    | 七三    | 四六    | 七一    | 六七    | 九〇    | 六〇    |
| 四    | 七五    | 一八    | 七七    | 四七    | 七五    | 七一    | 九五    | 六五    |
| 五    | 七九    | 二〇    | 八一    | 四八    | 七九    | 七五    | 一〇〇   | 七〇    |
| 六    | 八三    | 二二    | 八五    | 四九    | 八三    | 七九    | 一〇五   | 七五    |
| 七    | 八七    | 二四    | 八九    | 五〇    | 八七    | 八三    | 一一〇   | 八〇    |
| 八    | 九一    | 二六    | 九三    | 五一    | 九一    | 八七    | 一一五   | 八五    |
| 九    | 九五    | 二八    | 九七    | 五二    | 九五    | 九一    | 一二〇   | 九〇    |
| 十    | 九九    | 三〇    | 一〇一   | 五三    | 九九    | 九五    | 一二五   | 九五    |

## 第一篇 滿洲大豆之栽培





由來大豆ノ栽培タルヤ溫帶地方ニ適スルモノニシテ北緯二十度ヨリ四十五度ノ間ニシテ熱帶又ハ寒帶地方ハ適當ナラズ之レヲ以テ見ルモ滿洲ノ氣溫ハ大豆栽培ニ適セルモノト云フコトガ出來ル。

### 第二節 降水量

氣象要素ノ内降水量ハ氣溫ニ次デ重要ナルモノデソノ量ノ多少、分布ノ如何ハ農業經營上等閑視スルコトガ出來ナイ。萬一降水ノ頻繁ニシテ且ツ雨量ノ多イ時ハ作物ハ必ズヤ徒長シテ收穫ノ完全ヲ期スルコトガ不可能ナルハ明デアル。

之レニ反シテ過少ナリシトキモ亦減收ヲ惹キ起ス基トナル、大豆ハ元來多濕ヲ好マス發芽ヨリ開花前後迄ハ雨量ノ稍多キヲ欲スルモノナレドモ、爾後ハ快晴多ク溫度低キヲ喜ブモノデアル左ニ滿洲ノ各地ト同緯度ニアル内地各地ノ降水量及其ノ分布ヲ示シ彼我ノ間ノ關係ヲ比較スレバ次ノ様デアル。

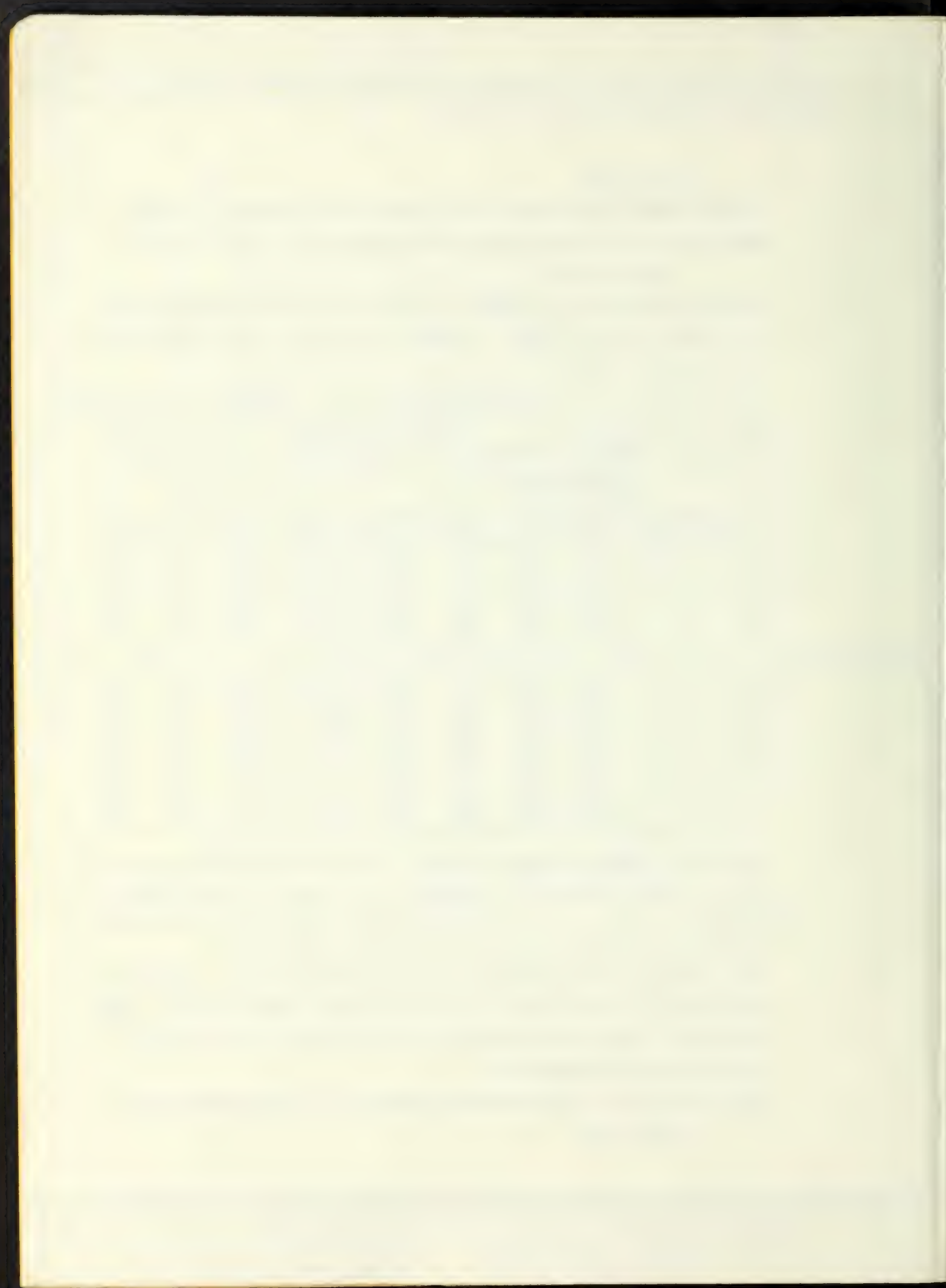
降水量表(累年平均)耗

| 月別 | 地名 | 大  | 連  | 金  | 華  | 山  | 營  | 口  | 青  | 森  | 奉  | 天  | 函  | 館  | 長  | 春  | 旭  | 川  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 一  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 二  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 三  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 四  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 五  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 六  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 七  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 八  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 九  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 十  | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 十一 | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 十二 | 月  | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |
| 年  |    | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 | 二五 |

此ノ表ニ於ケル同緯度ニ位スル地點ノ降水量ヲ見ルニ一月ヨリ五月迄ハ滿洲各地ハ孰レモ内地ノ同緯度ノ處ヨリ降水量少ク六月ハ地方ニヨリ大同小異アレドモ七、八月ニ入レバ俄ニ雨量ヲ増加シ所謂滿洲ノ雨期トナル。九月ヨリ十月ニ入レバ内地ノ各地ニ比シ急ニ雨量ヲ減ジテ多クハ快晴ノ續ク極メテ乾燥スル肥馬ノ候ト化スルノデアル。ソレヨリ十二月迄ハ孰レモ雨量ニ乏シイ。

要スルニ年雨量ニ於テハ六〇〇乃至七〇〇耗ニ上リ作物ノ生育ニ決シテ不足ハナイガ唯其ノ分布ノ七八兩月ニ過多ナルハ遺憾トスル處デアル、之レニ反シテ四五兩月ノ播種時ニ雨ノ過少ナルハ稻生育ヲ妨グル傾向アレドモ多クハ六月ヨリ七月ニ入テリ蒸雨ノ頻繁ニ至ルヲ以テ此ノ期ニ於テ大豆ハ十分ナル發育ヲナス爲メ大ナル障害ヲ與ヘナイ。

九月ノ中旬ヨリ十月ニ入ルヤ陰天少ク快晴相續キ雨量多カラザルヲ以テ大豆ノ結實十分ニ行ハレ收





穫時ニ至レバ殆ト雨ナキノ状態ナルヲ以テ種實ノ品質ヲ損セザル特點ヲ有スル。是レ滿洲大豆ノ聲價アル所以デアル。

### 第三節 其ノ他ノ氣象要素

滿洲一帯ノ地ハ湿度多クハ低キヲ以テ蒸發量ハ頗ル大ナルヲ常トスル、大連ニテハ年一五・一六・七耗、營口ニテハ一五・二六・九耗、青森ニテハ一八・八五・五耗、奉天ニテハ一五・五四・二耗、函館ニテハ九・二六・九耗、長春ノ一四・二三・六耗、旭川ノ七八・四・五耗等デアツテ一般ニ内地ヨリ頗ル其ノ量が多イ、之レヲ大豆栽培ノ上ヨリ見ルニ春期播種時ニ蒸發量ノ過多ナルハ降雨ノ少イ事實ト相俟ツテ發芽生長ノ上ニ餘リ好結果ヲ齎サナイガ夏季及秋期ニ於ケル蒸發ノ旺盛ナル事ハ大豆ノ生育及成熟ニ良好ナル結果ヲ與フ。殊ニ秋季收穫時ニ當リテ蒸發量ノ多イ事ハ種實ノ乾燥ヲ十分ナラシメ品質ノ向上ハ勿論貯蔵ニ耐ヘ得ル見事ナル穀物ヲ收穫シ得ルノデアル。

此ノ蒸發量ノ多キ事實ニ伴ツテ日數時數モ内地ヨリ遙カニ多ク是レモ亦大豆作ニ取ツテハ有利ナル條件トナルノデアル。

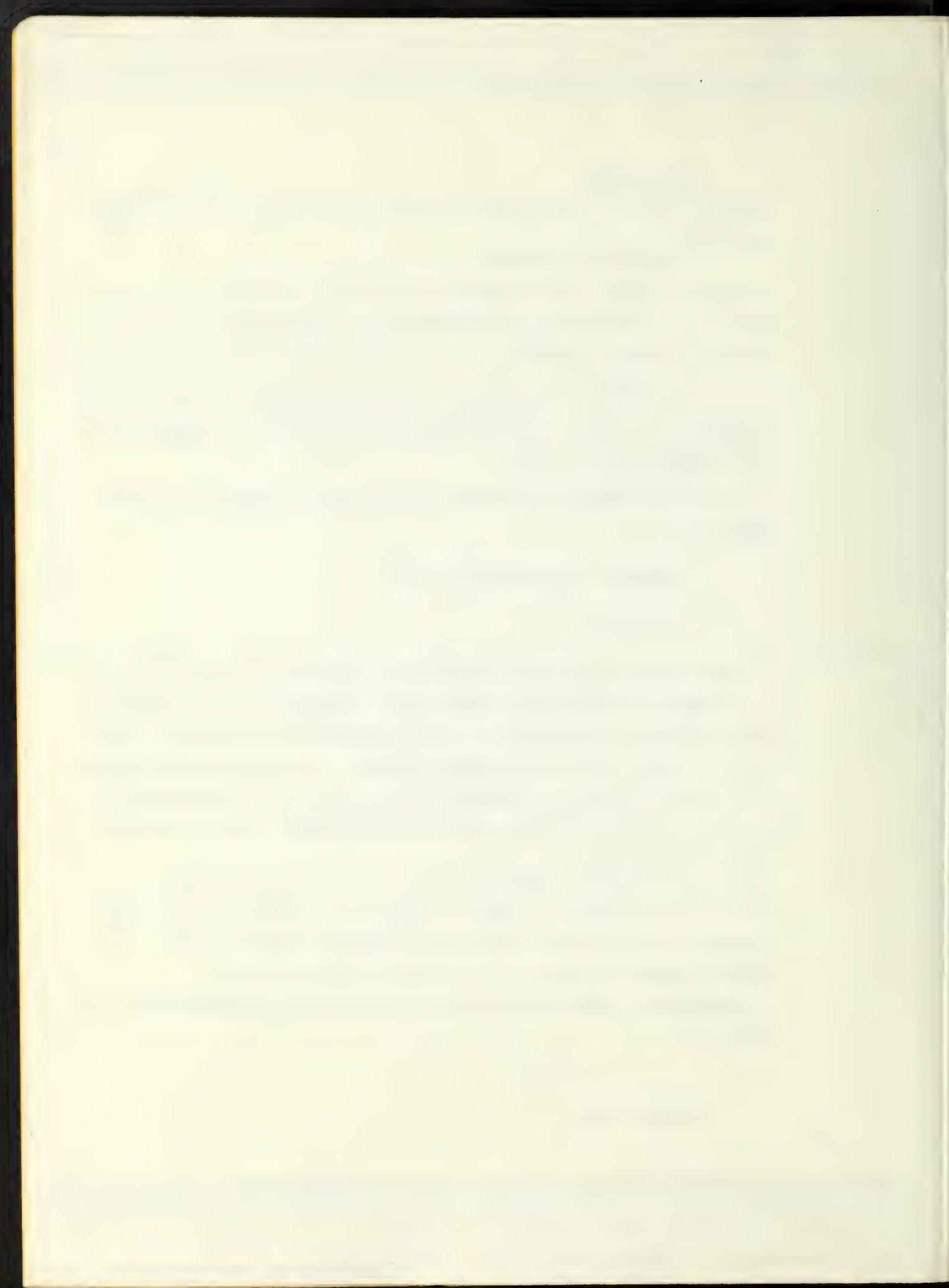
## 第四章 大豆ノ植物學上ノ特性

### 第一節 莖

普通大豆ハ矮性ニシテ高さハ尺五寸乃至四尺ニ伸長スレドモ品種ニヨリテ一定セズ枝ニ多少ノ別アリ、枝ノ纖弱ナルモノ、強直ナルモノアリ、莖葉ノ直立スルモノ開張スルモノアリ、或ハ矮直ナルモノ等アリテ多種多様デアルガ其ノ矮直ナルモノニ至ツテハ各節間短ク莢ノ著生ハ極メテ密ナルガ直立スルモノハ之レニ反スル。然シテガラ此等ノ形質ハ四圍ノ状態ニヨリテ著シク異ナリ窒素肥料ノ多イ時ハ徒長シ莖及枝ハ多クハ纖弱トナツテ倒伏シ易クナルモノデアル。時トシテハ莖ノ尖端ノ蔓性ヲ帶ビルコトガアル。此ノ外栽培距離ニ依ツテモ莖葉ニ差ヲ生シ畦幅及株間共ニ大ナルトキハ枝稍開張スルガ然ラザル場合ハ之レニ反スル。

大豆ノ子葉ハ菜豆類ト同シク發芽後地上ニ現ハレルモノニシテ其ノ時ノ嫩莖ノ色ハ品種ニヨリ大イニ異ツテ居ル。普通ハ淡綠色デアルガ紫色ノモノモ相當ニ多イ、此ノ嫩莖ニハ毛茸ヲ有スルガ時トシテ毛ノ全クナイ品種モ存シテ居ル。其ノ毛茸ノ色ハ白ガ普通デ淡褐、褐色等ノモノモナイデハナイ、先端ノ形狀ハ鋭尖ノモノト鈍圓ノモノトノ二種ニ分レルガソノ差ハ極メテ小デアル。

今公主嶺試驗場ニテ試驗シテ居ル重ナル品種ノ莖、丈、節數、枝數、莖重及ビ根重等ヲ舉ゲルト次ノ通リデアル。





| 品種名     | 項目 | 莖 丈 | 節 數 | 枝 數 | 莖 重 | 總 重  | 摘 要 |
|---------|----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 奉天白眉    |    | 二三〇 | 二七六 | 四一  | 二九四 | 一〇七  |     |
| 公主嶺白眉   |    | 二八一 | 一九五 | 三八  | 三三六 | 一二七  |     |
| 白花鹽子    |    | 二〇九 | 一七五 | 三一  | 一九二 | 八三五  |     |
| 四粒黃     |    | 二四五 | 一八九 | 四三  | 三〇四 | 一二三九 |     |
| 四平街白花   |    | 二六四 | 一八一 | 三三  | 三二七 | 一二二七 |     |
| 開原白花    |    | 三三三 | 一八一 | 四二  | 四一〇 | 一六六七 |     |
| 奉天黑臍    |    | 三九六 | 一九六 | 四二  | 五三三 | 三三二五 |     |
| 四平街黑臍   |    | 三二一 | 一八八 | 四四  | 三九六 | 一二九七 |     |
| 小 黑 臍   |    | 一八八 | 一六〇 | 三三  | 一九三 | 九六六  |     |
| 公主嶺丸形黑質 |    | 二七七 | 一七四 | 四五  | 三〇五 | 一二三二 |     |

## 第二節 葉

大豆ノ葉ハ二小葉ナルガ普通デ時トシテ五ツ葉ヨリナルモノモアル、二小葉ノ内項小葉ハソノ形側小葉ヨリ稍大イ、葉ノ形ニハ大、小アルノ外品種ニヨリ圓形ヲ帶ベルモノト、稍長形ノモノトノ別ガアル、葉柄ノ長サニモ亦差ノアルコト勿論デアル。葉ノ表裏兩面ニハ毛茸ヲ密生シテ居ルガ其ノ性質ハ莖ニ於ケルト同様デアル。

## 第三節 花

## イ、花色

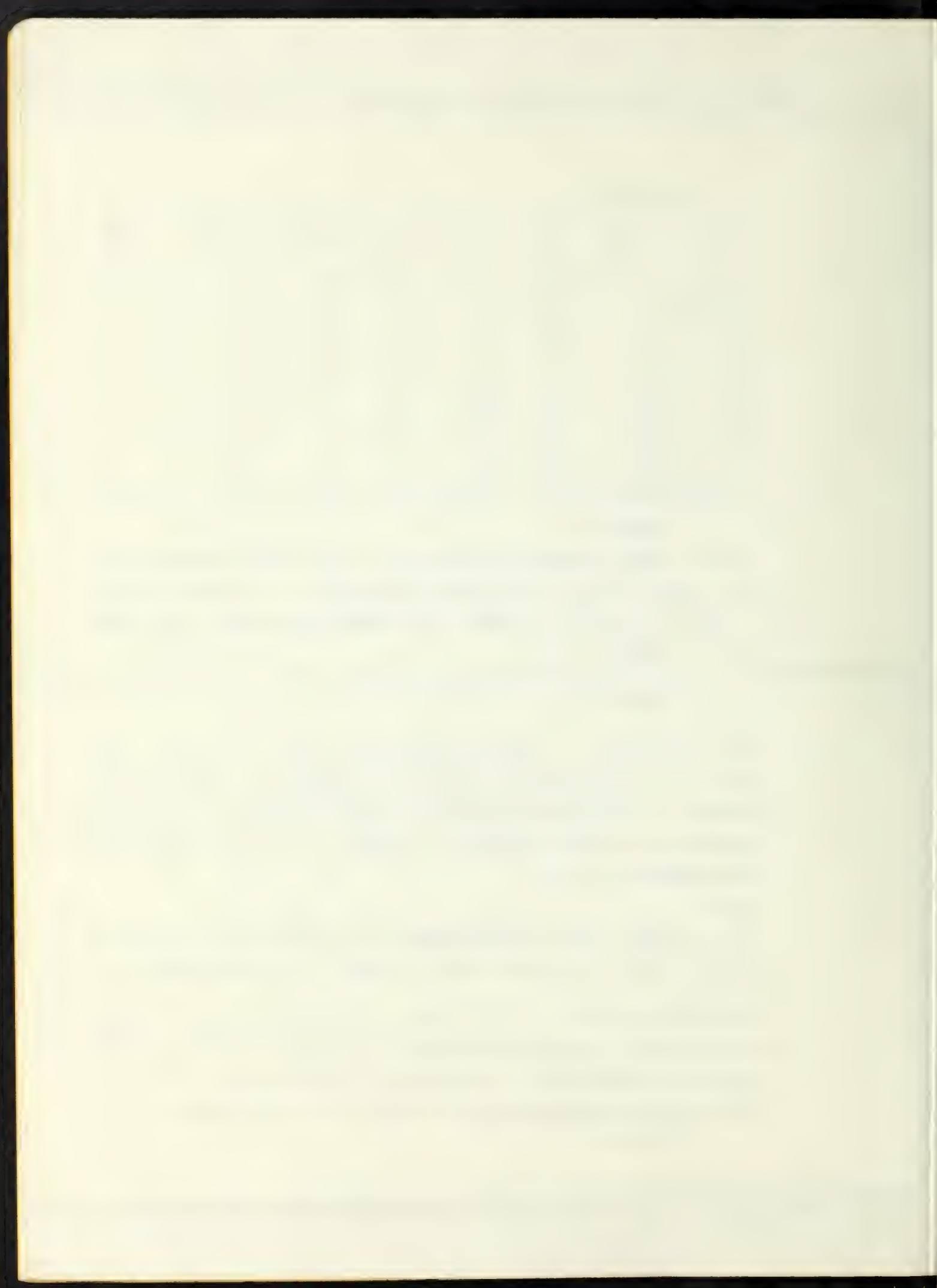
大別シテ白色及紫色ノ二トス、紫色ノ内ニハ種々ノ程度アリテ花瓣ノ一部ニ著色セルアリ、大半部ニ著色セルモノアリ之レヲ詳シク觀察スルト數種トナル、各部著色ノ具合ハ(ロ、構造)ノ部ニ譲ル。花色ト莖色トノ間ニハ小豆、莢豆、豌豆等ニ於ケルガ如ク兩者ノ間ニ相關關係ノ存スルモノノ如ク概シテ紫花ヲ生ゼルモノハ赤莖ニシテ白花ヲ生ゼルモノハ綠莖デアル、然レドモ中ニハ赤莖デ白花ヲ著ケ綠莖デ紫花ヲ著ケルモノモアル。

## ロ、構造

主トシテ花ハ葉腋ヨリ抽出シテ短キ花梗上ニ簇生シ時トシテハ單獨ニ葉腋ニ生ズル、花ハ小豆、莢豆等ニ比スルト甚ダ小ニシテ其ノ詳細ナル點ヲ見ルコトガ困難デアルガ之レヲ分解的ニ觀察スルト大體次ノ通りデアル。

即チ各花ハ微小ナル小柄ニヨリテ支ヘラレ萼ノ基部ニハ一對ノ苞ヲ有シ小柄ノ基部ニモ一片ノ苞ヲ具ヘテ居ル。時トシテハ小柄ノ中央ニ苞ヲ有シ基部ハ之レヲ具ヘテ居ラヌモノモアル。葉腋ニ單獨ニ生ズル花ニテハ萼ノ基部ニ苞ヲ有スルバカリデ葉柄ノ基部ニハ苞ノナイノガ常デアル。

萼ハ其ノ形鐘形ニシテ五裂シ旗瓣ノ後方ニ位スル二萼片ハ半バ相合セルガ如キ狀ヲ呈シ、ノミナラ





ズ他ノ萼片ヨリモ幅廣イガタメニ旗瓣ヲ支持スルニ適シテ居ル。旗瓣ハ殆ンド圓形デ先端ニ刻目ヲ有シ基部ハ凸出シテ恰度圓扇ノ柄ニ類似シテ居ル翼瓣ハ篋狀ニシテ基部細ク延ビ其ノ一側ハ凸出シテ居ル又別ニ少シク凸起スル處アリテ其ノ内面ハ凹窩ヲ作り龍骨瓣ハ耳殼狀ニシテ基部細ク延長シ外方ニ面シテ小凸起ヲ有シ翼瓣ノ凹窩ニ嵌入セラル。

雌蕊ハ一本雄蕊ハ十本デアアルガ雌蕊ハ扁平ニシテ子房細長ク花柱ハ短クシテ一方ニ曲リ柱頭ハ花柱ノ尖端ニ位シ其ノ表面扁平ニシテソノ下縁ニ短キ毛茸ヲ有ス花ノ十分開ク時ハ旗瓣ハ下方ニ垂下シテ殆ンド水平ノ位置ヲ取り翼瓣ハ左右ニ開イテ龍骨瓣ヲ露出セシメル。

大豆ノ開花期ハ普通一日ニシテ長クモ一二晝夜以内ニ於テ旗瓣ハ再ビ直立シテ翼瓣ヲ抱キ忽チ萎凋スルモノデアアル。

今左ニ公主嶺試驗場ニ試作セル主ナル品種ノ花ノ各部ニ於ケル色ヲ示セバ次ノ通りデアアル。

| 品 種 名 | 色 | 柱頭色 | 花柱色 | 子實色 | 萼 色 | 花絲色 | 萼 色 | 旗 瓣 |   |   | 翼 瓣 |    | 龍骨瓣 |
|-------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|---|-----|----|-----|
|       |   |     |     |     |     |     |     | 上   | 下 | 基 | 上   | 舌  |     |
| 奉天青皮  |   | 白   | 白   | 白   | 黄   | 白   | 紫   | 淡紫  | 紫 | 黄 | 淡紫  | 紫  | 淡紫  |
| 奉天青實  |   | 白   | 白   | 白   | 黄   | 黄白  | 紫   | 淡紫  | 紫 | 黄 | 淡紫  | 青黄 | 淡紫  |
| 小黒原   |   | 白   | 白   | 白   | 黄   | 白   | 紫   | 淡紫  | 紫 | 黄 | 淡紫  | 紫  | 淡紫  |
| 開原白花  |   | 白   | 白   | 白   | 黄   | 白   | 淡黄  | 白   | 白 | 白 | 白   | 白  | 白   |

|        |   |   |   |   |   |    |   |    |   |    |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|----|---|----|---|----|---|---|---|
| 四粒黄    | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 白 | 白  | 白 | 淡黄 | 白 | 白 | 白 |
| 四平街黑   | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡紫 | 紫 | 淡黄 | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |
| 四平街黑   | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 白 | 白  | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |
| 四平街白花  | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 白 | 白  | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |
| 奉天白眉   | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 紫 | 淡黄 | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |
| 公主嶺白眉  | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 紫 | 淡黄 | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |
| 公主嶺丸形黑 | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 紫 | 淡黄 | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |
| 公主嶺丸形黑 | 白 | 白 | 白 | 黄 | 白 | 淡黄 | 紫 | 淡黄 | 白 | 淡紫 | 白 | 紫 | 白 |

#### ハ、授粉

花冠ノ萼片間ヨリ全部露出セザル極メテ小ナル蕾ノ時ニ於テハ萼ハ交互ニ長短ノ差アリテ柱頭ハ萼ヨリ稍高キ位置ニアルモ花冠ガ大部分萼上ニ現ハレルニ至レバ萼ハ柱頭ノ周邊ニ集マリ破裂シテ花粉ヲ放散スル、即チ此ノ期間ニ於テ花絲及雌蕊ハ龍骨瓣ニ包マレ居ルヲ以テ翼瓣ヲ下方ニ壓スレバ此等ノ龍骨瓣ト共ニ垂下シ柱頭ヲ露出スルモ此ノ時ニハ既ニ柱頭ニ花粉ノ附著シテ居ルノヲ認メル、是レ大豆ノ自花授精ヲ行フ所以デアアル。

#### 第四節 莢

##### イ、色

莢色ニハ種々ノ階級アリテ一定シ難イガ黄及淡褐ヨリ黒褐ナルヲ普通トスル。然レトモ其ノ莢面上ノ毛茸ノ色ニヨリテ大イニ莢色ノ異ル場合ガアル、莢面上ノ毛茸ノ色ハ白、黄、褐ノ三色ニシテ品種





ニヨツテモノ密度及其ノ長サニ差アルコト勿論デアル。

ロ、形狀

一莢中ニ包含セラルル子實ノ粒數竝ニ其ノ大小ニヨリテ莢長ニ差ヲ生ズルモノナルガ五〇粒内外ヲ普通トスル。莢幅ハ略ボ粒ノ大小、竝ニ形狀ニ比例スルモノニシテ其ノ粒ノ大ナルモノ又ハ扁平ナルモノハ然ラザルモノニ比シ莢幅大デアル。普通一二粒内外デアル、又莢ノ厚サモ其ノ粒ノ大小、形狀等ニ伴フテ變化スルモノニシテ大粒ニシテ球形ナルモノハ然ラザルモノニ比シ厚ク多クハ七八粒デアル。

ハ、一株當ノ莢數

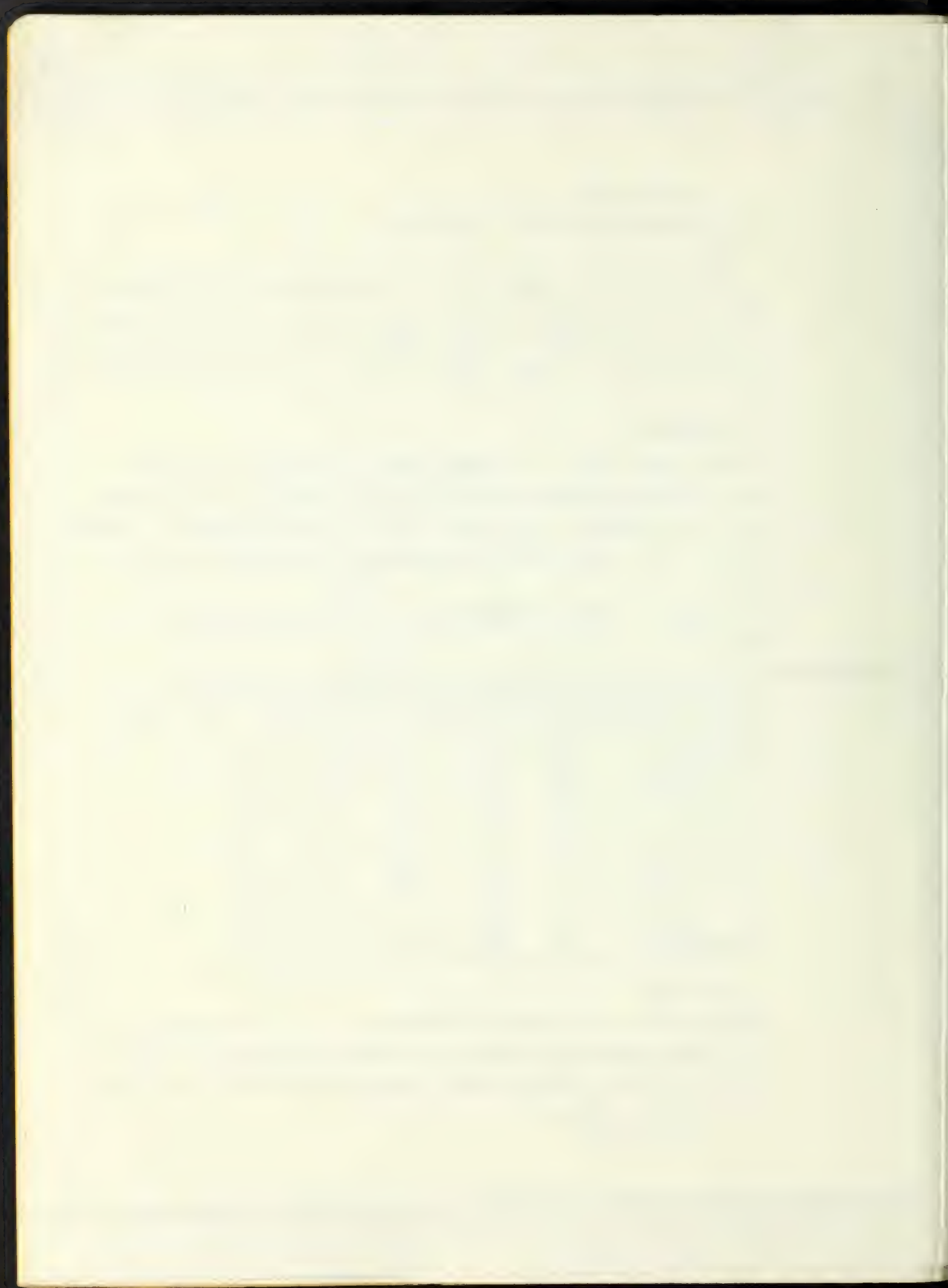
氣溫土壤ノ關係又ハ品種ニヨリテ一株ノ莢數ハ一樣ナラザルモ、當場ノ調査ニヨレバ多キハ一五〇莢乃至二〇〇莢普通ハ五〇乃至七〇莢デアル。ビバー及モールズ兩氏ハ「アーリントン」農事試驗場ニ於テ一株ニ四〇〇莢ヲ著生スルコトアリト報告、更ニウッドハウス及テラー兩氏ニヨレバ一株當莢數ハ品種ニヨリ差アルモ少キハ五〇莢多クモ五〇〇莢ヲ超ユルコト稀ニ二五〇莢ヲ普通トスルト云フテ居ル。

是レニ依ツテ見レバ滿洲ノ大豆ハ結莢數稍少イ様デアル。今主ナル品種ノ各粒莢ノ調査ヲ示セバ次ノ通リデアル。

| 品 種     | 莢 數 |     |     |   | 計   | 備 考 |
|---------|-----|-----|-----|---|-----|-----|
|         | 一   | 二   | 三   | 四 |     |     |
| 奉天白眉    | 六四  | 四二五 | 一一三 | 〇 | 五六一 |     |
| 公主嶺白眉   | 五四  | 二七三 | 一八三 | 〇 | 五六一 |     |
| 白花驪子    | 四四  | 二七五 | 一九六 | 〇 | 五六一 |     |
| 四平街黃    | 二五  | 二五五 | 三二五 | 二 | 五六一 |     |
| 四平街白花   | 五〇  | 二九六 | 二六〇 | 〇 | 六〇六 |     |
| 開原白花    | 六〇  | 二九六 | 三二三 | 〇 | 六八三 |     |
| 奉天黑臍    | 三五  | 二六二 | 二七四 | 〇 | 五六一 |     |
| 四平街黑臍   | 六〇  | 三三七 | 二五三 | 〇 | 六八三 |     |
| 小 黑 臍   | 三三  | 二二七 | 四二二 | 〇 | 六八三 |     |
| 公主嶺丸形黑質 | 四四  | 二〇〇 | 三五一 | 一 | 六三一 |     |

ニ、一莢中ノ粒數

普通二粒乃至三粒ニシテ稀ニ四粒極メテ稀ニ五粒ヲ著生スルコトガアル、當公主嶺試驗場ニ於テ調査セルニ四粒莢ハ發育良好ナル個體ニ於テ屢々見タルモ五粒莢ハ大正二年以來唯一回之レヲ認メタルニ過ギナイ、而シテ一莢中ノ粒數ノ多少ハ品種ニヨリ違フ様ナル傾向ヲ有シテ居ル、尙他日ノ研究ニ待チソノ關係ヲモ究ムル必要ガアル。



外國ニ於ケル一莢中ニ於ケル粒數ノ調査ヲ見ルニウツドハウス及テローラー氏ハ印度ニ於テ四粒莢以上ヲ含メル莢ヲ實驗セザルガ如クシヤウ氏ハ未ダ五粒莢ノ存在セルヲ見ズト云ツテ居ル、ビバー氏ハ僅カニ一品種ニツキ五粒莢ヲ認メタルガ兎ニ角五粒莢ハ極メテ稀ニ著生スルモノナルコト以上研究ノ例ニヨリテ明カデアル。

### 第五節 子實(鑑定ノ部講師ノ説明ニ譲ル)

### 第六節 熟 期

品種ノ特性ニヨリテ大差アルモ概シテ云ヘバ莖丈ト比例シ莖丈短キモノハ早熟ニシテ之レニ反スルモノハ晩熟デアル、此ノ關係ハ略ボ小豆及菜豆ト同ジ様デアル。

ビバー及モールス氏ガアーリントン農事試驗場ニテ試作シタル結果ニヨツテ大豆ノ熟期ヲ次ノ様ニ分類シタ。

| 熟 期  | 生育期間      | 成 熟 期 | 摘 要 | 熟 期  | 生育期間        | 成 熟 期  | 摘 要 |
|------|-----------|-------|-----|------|-------------|--------|-----|
| 最早熟種 | 8.10—8.15 | 八月下旬迄 |     | 稍晩熟種 | 10.1—10.5   | 十月上旬   |     |
| 早熟種  | 8.15—8.20 | 九月上旬  |     | 晩熟種  | 10.5—10.10  | 十月中旬   |     |
| 稍早熟種 | 8.20—8.25 | 九月中旬  |     | 最晩熟種 | 10.10—10.15 | 十月下旬以後 |     |
| 中熟種  | 8.25—9.0  | 九月下旬  |     |      |             |        |     |

滿洲ハ一般ニ早秋冷ノ來ル爲メ早熟ノモノヲ可トスルガ故ニ北海道札幌地方ト同ジク次ノ標準ニ

別ツラ適當トスル様デアル。

イ、早熟種 九月中旬迄ニ成熟スルモノ

ロ、中熟種 九月下旬ヨリ十月中旬迄ニ成熟スルモノ

ハ、晩熟種 十月中旬以後ニ成熟スルモノ

此ノ分類ニ基キテ公主嶺農事試驗場ニ栽培シテ居ル主ナル大豆ヲ區分スルト次ノ通リデアル。

#### イ、早熟種

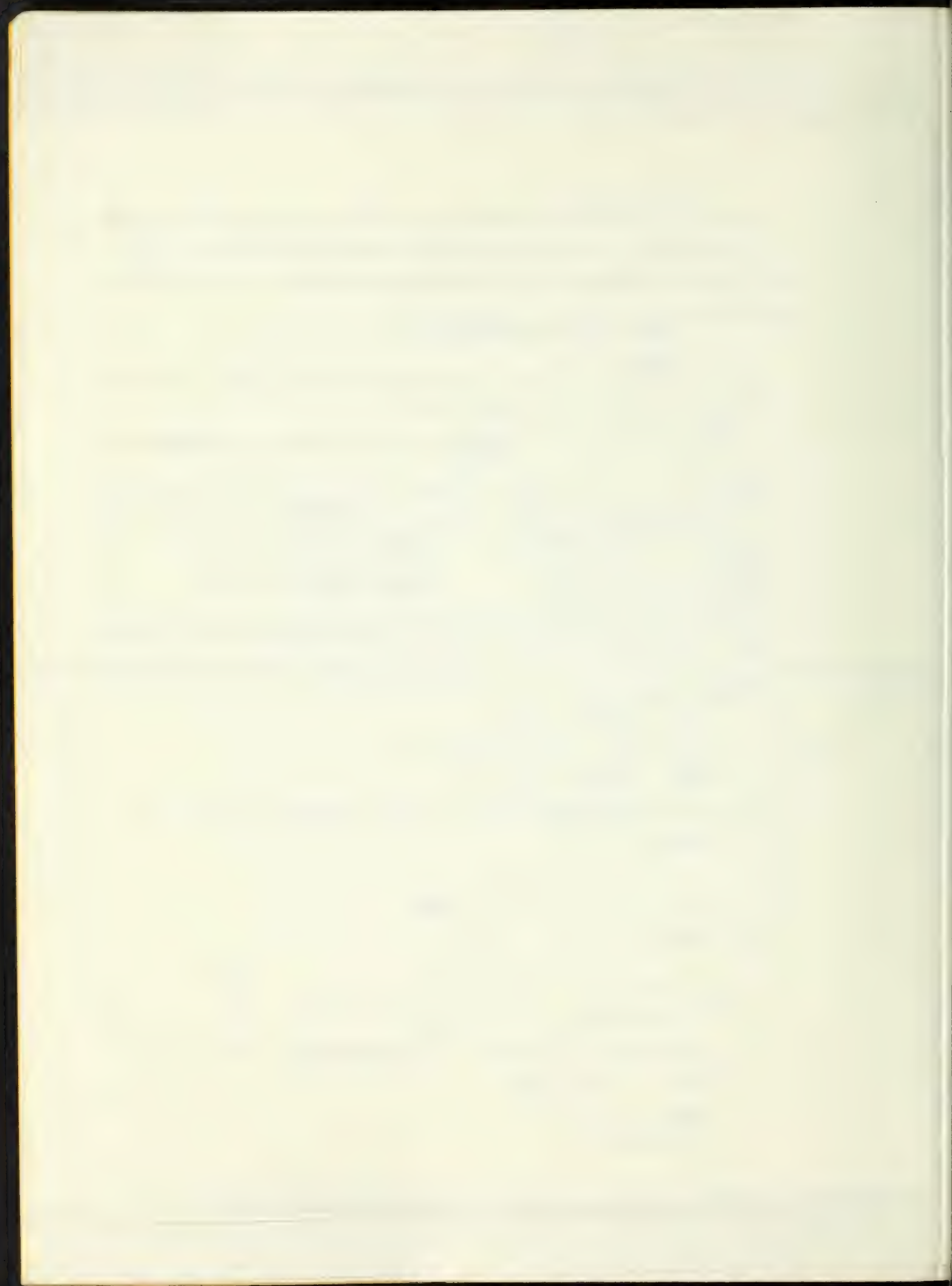
(1) 白 小 粒 (二七二) 内地種

#### ロ、中熟種

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| (1) 奉 天 白 眉 (二六〇)   | (5) 四 平 街 白 花 (二六四)     |
| (2) 公 主 嶺 白 眉 (二八二) | (6) 小 黑 豚 (二八八)         |
| (3) 白 花 陸 子 (二〇九)   | (7) 公 主 嶺 丸 形 黑 實 (二七七) |
| (4) 四 粒 黃 (二四五)     |                         |

#### ハ、晩熟種





|          | 莖 丈                 |           | 莖 丈                               |
|----------|---------------------|-----------|-----------------------------------|
| (1) 開原白花 | (三 <sup>R</sup> 三二) | (4) 奉天青皮  | (三 <sup>R</sup> 〇九 <sup>u</sup> ) |
| (2) 奉天黑脂 | (三九六)               | (5) 四平街黑脂 | (三二二)                             |
| (3) 秣食豆  | (三九二)               |           |                                   |

## 第五章 大豆ノ栽培法

地理的關係ニヨリテ大豆ノ栽培法ハ少シク異リ幹線鐵道ノ南部ト北部トニヨリテ多少趣キテ異ニシテ居ル。ハ一般ニ秋又ハ早春氷解前ニ當リテ土糞ヲ圃場ニ點々運搬シ置キ播種前之レヲ圃場一圃ニ撒布シ地中ニ鋤キ込ミ條播ヲ行フヲ普通トシテ居ル。

播種ノ時期ハ地方ニヨリテ多少異ルモ四月下旬ヨリ五月中旬ニ行フガ最も多ク播種後二週間ニシテ發芽スル、發芽ノ後二、三週間ヲ經テ第一回ノ除草中耕並ニ培土ヲ行ヒ、其ノ後二、三週間宛ヲ經テ更ニ第二回第三回ノ除草、中耕、培土ヲ行フ。時トシテハ第四回ノ除草ヲ行フニモアル。

七月中旬ヨリ開花シ出シ、九月中旬ニ入レバ下葉ハ漸次黄變シテ落葉シ始ム九月中旬ヨリ十月上旬マデニ收穫セラレル落葉シテ莢部ニ獨特ノ成熟色ヲ呈スル時ハ莖ハ地上約一寸位ノ處ヨリ刈リ取リソノ儘圃上ニテ四、五日間乾燥シ後馬車ニテ特ニ設ケタル調製場ニ運ビ來リ一様ニ攪グ、ソノ上ニ石頭破

子ヲ數百度回轉セシメ良ク晚粒シ、然ル後一箇所ニ集メテ風力ニヨリテ精選シ塵芥及ビ砂ヲ別ニ貯藏場ニ運搬シテ隨時市場ニ出スノデアル。

### 第一節 肥 料

#### 一、肥料ノ種類

從來土民ノ大豆ニ用ヒタル肥料ハ凡テ土糞ニシテ我國内地ニテ一般作物ニ供用スル所謂金肥ノ類ハ少シモ用ヒナイ、金肥ヲ使用セザルハ獨リ大豆ノミニハ限ラズ他ノ作物ニテモ同様デアル、即チ肥料問題ニ對シテハ無頓著ノ様ニ察セラレル。

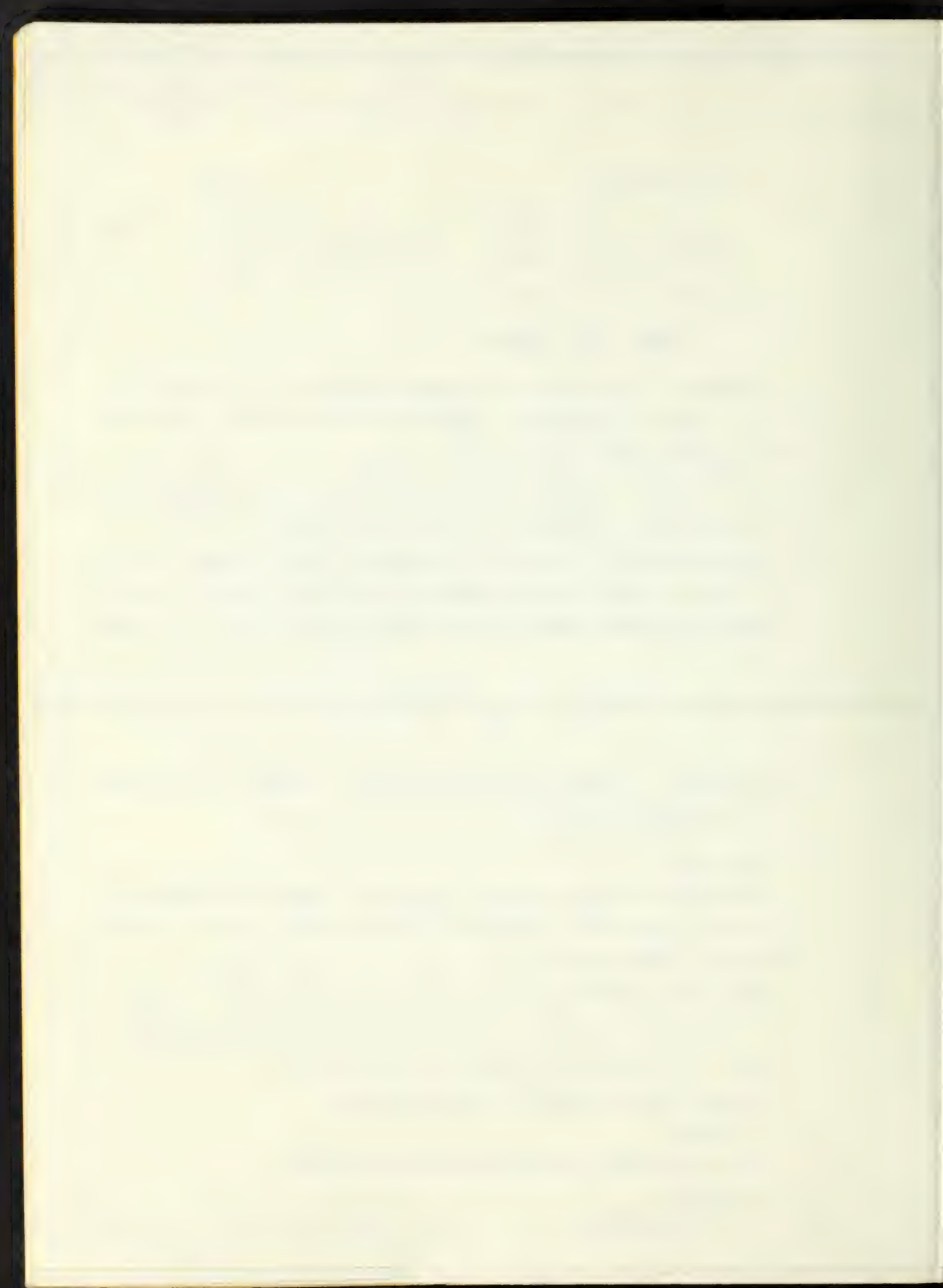
作物唯一ノ肥料タル土糞ノ原料ハ地方ニヨリ一様ナラザルモ多クハ動物ノ排泄物、作物ノ莖稈類及土壤トヲ混シヨク腐熟セシメテ製造スルモノデアルガ以上ノモノノ混合割合ハ地方ニヨリ又製造家ニヨリテ異ルハ論ヲ俟タナイ。所ニヨリテハ人糞ノミニテ製シタル人土糞トモ見ルベキ場合又ハ豚舎ノ構造等ニヨリテ特ニ豚土糞ト命名スルヲ至當トスベキモノ等ナイデハナイ。

左ニ參考トシテ土糞ノ製造ヲ分類スルトキハ凡ソ左ノ五種トナル。

#### イ、舍外混土法

畜舎ヨリ排泄物ヲ搬出セル際ニ土壤ヲ混シテ土糞ヲ製造スル方法デアル。

#### ロ、舍内覆土法





畜舎ニ排泄物ノ堆積セル場合ニ辛シテ其ノ糞ヲ覆フ程度ニ土壤ヲ覆フ方法デアル。

#### ハ、坑内混土法

畜舎ノ附近又ハ門ノ側等ニ糞坑ヲ作り人糞又ハ凡テノ汚物ヲコノ中ニ投入シ置キ閑散ナル時期ニ於テ土壤ヲ混ズル方法デアル。

#### ニ、舍外混土法

地下約一尺掘リ下ゲ胎粒セル穀類ヲ堆積シ更ニソノ上ニ其ノ厚サニ等シキ土壤ヲ積載スルカクノ如ク相互ニ積ミ重ネ凍結前ニ切リ返シテ行フ方法デアル。

#### ホ、積糞法

門前又ハ畜舎ノ側ニ三尺以上ノ高サニ土壤ヲ堆積シ人畜ノ排泄物又ハ汚物ノ類ヲソノ生産ノ都度ソノ上ニ積ミ重ネ翌春施肥期ニ至リテ切リ返シテ行フモノニテ甚ダ粗放ナルモノデアル。

### 二、施肥期

在來ノ方法ヲ見ルニ秋季圃場ニ土糞ヲ運搬スル處アルモ、多クハ早春未ダ地表ノ氷解セザル時ニ當リテ馬車ニテ土糞ヲ運搬シ畦ニ沿ヒ約十歩宛隔テテ少量堆積シ其ノ一畦ニ對シ土糞ノ運搬終ルトキハ十乃至十二畦ヲ隔テテ亦堆積スルコト前ノ如クシ此ノ作業ヲ繰リ返シテ終ニ土糞ノ運搬ヲ了スルモノ

デアル。カクノ如ク圃場ニ堆積セラレタル土糞ハ大豆ノ播種前又ハ播種ト同時ニ施肥セララルモノデアル。

### 三、施肥法

主トシテ撒糞ナレドモ勞力ノ多キ場合ニハ壟糞（内地ノ如ク條溝内ニ施肥スルコト）ヲ行フコトモアル。

撒糞ハ有效窒素分ヲ消失スルコト大ナルモノナレバ肥料ノ效果ヲシテ十分大ナラシムル爲メニハ將來壟撒ノ法ニ依ラネバナラス。

### 四、施肥量

大石樺以南ニテハ大豆ニ施肥スルコト殆ンドナク、遼陽ヨリ北部ハ一、二ノ例外アレドモ多クハ施肥スル、而シテ本溪湖附近及開原、四平街地方最モ施肥量多ク、公主嶺、長春地方ハ比較的少ナイ、遼陽附近ニテハ輸出ノ關係ニヨリテ大豆ニ施肥スル場合アルモ施肥セザル普通トスル。

今滿洲各地ノ大豆ニ對スル肥料ノ關係ヲ表示スレバ次ノ通りデアル。



| 地名  | 項目     | 肥料 | 段常肥料 | 施肥法    | 施肥期  | 備考                   |
|-----|--------|----|------|--------|------|----------------------|
| 吳水子 | ナ      | シ  |      |        |      | 專ラ玉蜀黍、高粱、粟等ニ施肥シ      |
| 金州  | 同      | 同  |      |        |      | 大豆ニハ施肥セズ             |
| 瓦房店 | 同      | 同  |      |        |      | 同上                   |
| 熊岳城 | 同      | 同  |      |        |      | 同上                   |
| 大蓋平 | 同      | 同  |      |        |      | 同上                   |
| 石橋  | 同      | 同  |      |        |      | 同上                   |
| 營口  | 同      | 同  |      |        |      | 同上                   |
| 遼陽  | 無肥又ハ施肥 |    | 四〇〇  | 遡      | 播種當日 | 不高粱及粟ニ施肥シ大豆ニ對シテハ不定ナリ |
| 本溪湖 | 施肥     | 肥  | 六〇〇  | 撒糞又ハ湖糞 | 同    | 大豆及高粱ニ施肥シ粟ニハ施肥セズ     |
| 鐵嶺  | ナ      | シ  |      |        |      | 大豆ニハ施肥セズ其ノ他高粱及粟ニハ施肥シ |
| 開原  | 施肥     | 肥  | 六〇〇  | 撒      | 播種當日 | 大豆ニハ施肥シ高粱及粟ニハ施肥セズ    |
| 四平街 | 同      | 同  | 八五〇  | 同      | 同    | 同上                   |
| 公主嶺 | 同      | 同  | 三三〇  | 同      | 同    | 同上                   |
| 長春  | 同      | 同  | 四〇〇  | 同      | 同    | 同上                   |

以上ノ表ヲ見ルニ開原以南ニテハ玉蜀黍、高粱、粟ニ施肥シ大豆ニ施肥セザルハ蓋シ主要作物ノ關係ニヨルモノニシテ南方ハ主トシテ玉蜀黍、高粱ヲ主要作物トシ北方ハ大豆ヲ以テ主要作物トスルカ

ラデアアル。

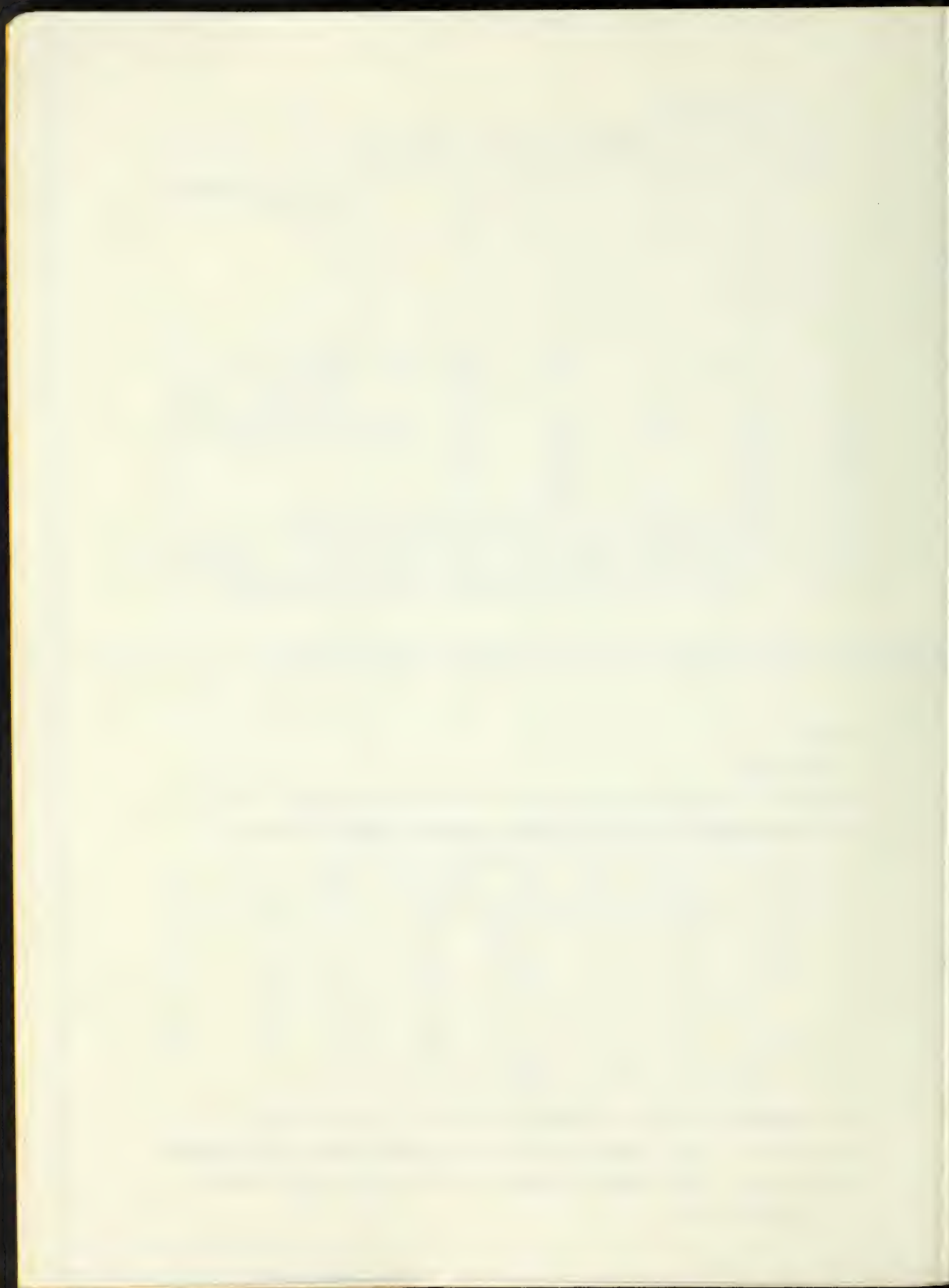
### 五、土質性及性質

土質ハ製造法ノ異ルニ從ツテ其ノ性分ニ差異アルモノニシテソノ平均成分ヲ知ルコトハ困難ナルガ左ニ公主嶺農事試驗場ニ於テ分析シタル結果ヲ舉ゲ以テ各地土質ノ三要素ノ量ヲ比較スレバ

| 地名  | 窒素    | 磷酸    | 加里    | 地名 | 窒素    | 磷酸    | 加里    |
|-----|-------|-------|-------|----|-------|-------|-------|
| 金州  | 〇・三二五 | 〇・五五六 | 〇・三三〇 | 鐵嶺 | 〇・二四四 | 〇・七七七 | 〇・四九八 |
| 瓦房店 | 〇・二九四 | 〇・三〇五 | 〇・四二二 | 開原 | 〇・六七  | 〇・七七七 | 〇・三六五 |
| 熊岳城 | 〇・二二三 | 〇・四八一 | 〇・五五〇 | 昌圖 | 〇・一八三 | 〇・二七二 | 〇・三三三 |
| 大蓋平 | 〇・二四六 | 〇・一八四 | 一・〇二三 | 長春 | 〇・三三九 | 〇・三五三 | 〇・三三四 |
| 石橋  | 〇・五七三 | 〇・二二〇 | 〇・六六四 | 均平 | 〇・三三〇 | 〇・四五〇 | 〇・三三三 |
| 牛家屯 | 〇・六二七 | 〇・一八六 | 〇・三三〇 | 堆肥 | 〇・八八〇 | 〇・三三〇 | 〇・五〇〇 |
| 遼陽  | 〇・四三三 | 〇・八七五 | 〇・五五九 |    |       |       |       |

以上ノ三要素成分中窒素ハ主トシテ有機態窒素ヨリナリ「アンモニア」態窒素ハ甚ダ少イノデアアル。磷酸ノ性質ニ至リテハ僅ニ一種類ヲ分析シタバカリデアアルガ多分溶解性磷酸ノ含量ハ不溶解性磷酸ノ量ニ優ル様デアアル、加里ニハ無機態又ハ有機態ノモノアルガ單ニ加里トシテ表ハシテ差支アルマ





イ。

三要素平均含有量ハ窒素〇・三五〇、加里〇・五二五、磷酸〇・四五〇ニシテ窒素最モ少ク磷酸之レニ次ギ加里ガ最モ多イ、窒素ハ前述ノ如ク有機態窒素ヨリ成リ其ノ性質遲效性ニシテ磷酸ハ可溶性磷酸割合ニ多キヲ以テ其ノ肥効大イ。加里モ可ナリノ肥効ヲ舉ゲ得ルニヨリ土糞ハ速效性窒素ヲ幾分補フ時ハ完全肥料ト云フコトが出来ル。

土糞ハカクノ如ク直接肥料トシテ完全ニ近イ外間接ノ效果トシテ土壤ノ理學的性質ノ改良ニ至大ノ關係ヲ有スル滿洲ノ如ク摩草トシテ棄種類ヲ用フルコト困難ナル地方ニテハ土壤ヲ以テ之レニ代ヘルハ止ムヲ得ナイ、土糞ナルモノハ滿洲ノ現在ニ照シテ必要缺クベカラザルモノデアル。

#### 六、土糞取扱ニ關シ將來注意スベキ事項

從來支那人ノ行フテ居ル土糞ノ貯藏場ヲ見ルニ多クハ陽面直射ノ多キ南方ヲ選ンデ居ル。其ノ理由トスル所ハ陽面ハ光ト熱トヲ受クルコト大ナル爲メ分解盛ニ行ハレ速ニ腐熟スル利アルノ外春期融氷速カナレバ早春土糞ノ運搬ニ便利ナリト云フニアル。然シナガラ之レヲ肥料學上ヨリ見ルトキハ一得一失ノ存スルコトヲ認メルノデアル、陽面ニ堆積スルコトハ支那人ノ唱フルガ如キ利益アルガ肥料成分ノ利用上ヨリ云フトキハ甚ダ不合理ナルコトヲ知ラネバナラス。然ラバ如何ニセバヨイカト云フニ完全ナル土糞小屋ノ作ラルル遠イ將來ハサテ置キ現今ニ於テ最モ行ヒ易キ方法ハ日光ノ直射及風ヲ遮

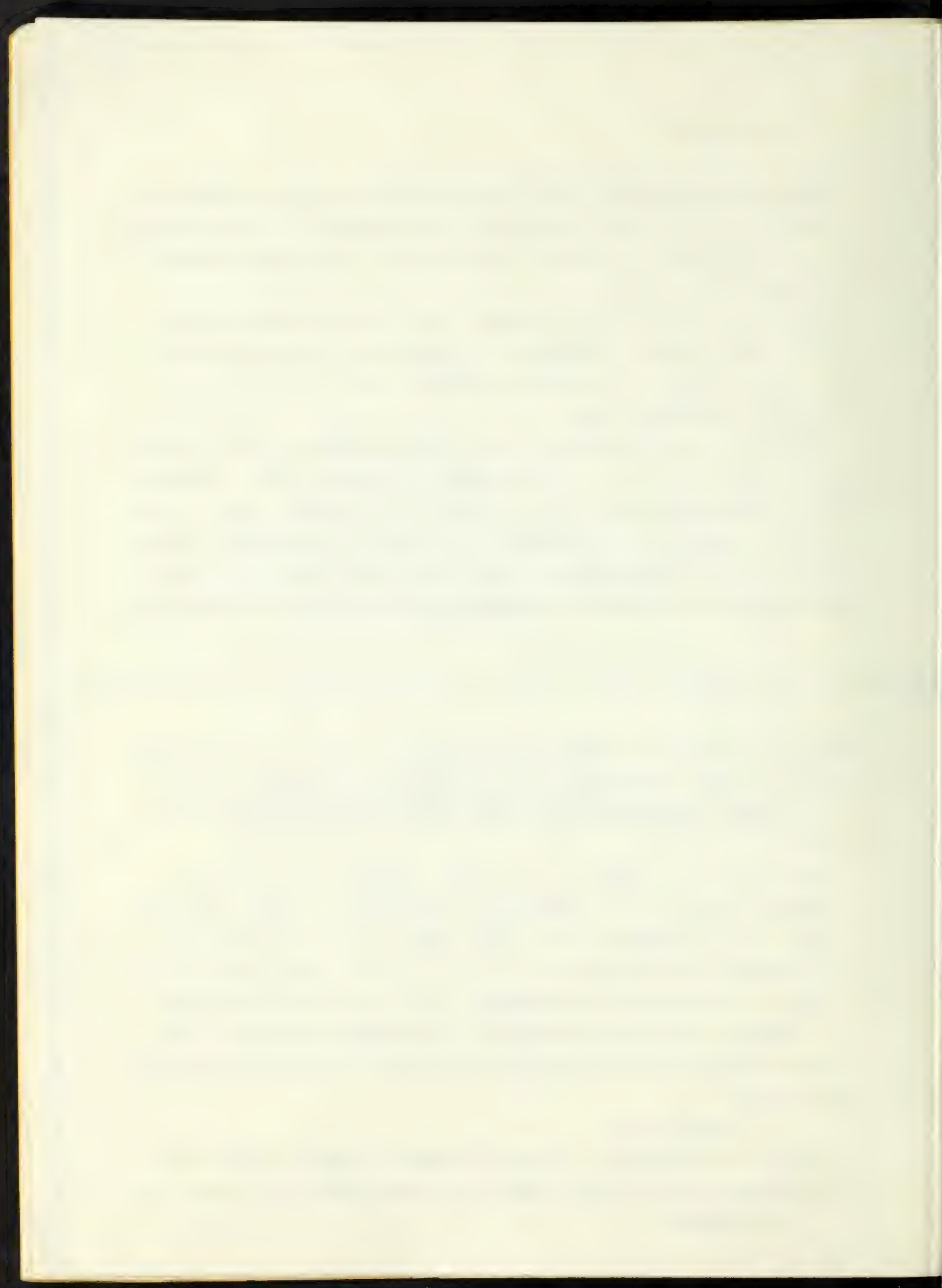
斷シ得ル地ヲトシテ地下一尺バカリ掘リ下ゲヨク鎮壓シ出來得ベクンバツノ上ニ舍内覆土法又ハ坑内泥土法ニヨリテ生産シタル土糞ヲ堆積シ其ノ上ヲ土壤又ハ棄種類ニテ覆ヒ雨露ノ浸入ヲ防グ様ニスル、第二回ニ搬出シタル土糞モ同所ニ第一回ノ上部又ハ側部ニ堆積シ同様ニ土又ハ棄種類ニテ覆フノデアル。

切返シハ「アンモニア」ノ飛散スル恐レアルニヨリ成ルベク無風曇天ノ日ヲ選ブラ可トスル。

尙施肥ニ關シテ注意スベキコトハ、從來ノ方法ヲ見ルニ秋期運搬シタルモノハ翌春播種期迄、春期ニ運搬シタルモノニテモ施肥期迄ニハ相當ニ永イ日數ノ間圃場ニ晒サレテアル、早春圃場ニ運搬スルハ未ダ圃場ノ凍結シテ泥土ノ車輪ニ附着セザルトキニ行ハレ是レハ主トシテ勞力ノ關係ヨリ止ムヲ得ヌ理由ガアルトハ云ヘ出來得ル限リ運搬期ト施肥期トヲ同時ニシ有効肥分ノ損失ヲ來サザル様ニ勉メルコトガ肝要デアル。土糞ハ多クノ場合速效性肥料デナイ爲メ秋期運搬シタル時ハ秋期施シテ翌春ノ用ニ供スルトモ流失ノ恐レ少ナケレバ圃場ニ堆積シテ雨雪ニ曝露センヨリハ之レヲ鋤キ込み置ク方利益デアルト考ヘル。

#### 第二節 輪作法

滿洲ニ栽培セラルル農作物中主ナルモノヲ見ルニ大豆、高粱、粟、玉蜀黍等ニシテ其ノ他ノ作物ハ其ノ栽培面積極メテ僅少デアル、今之レヲ植物學上ヨリ見ルニ莖科及禾本科ノ二種ニシテ土人ハ之等



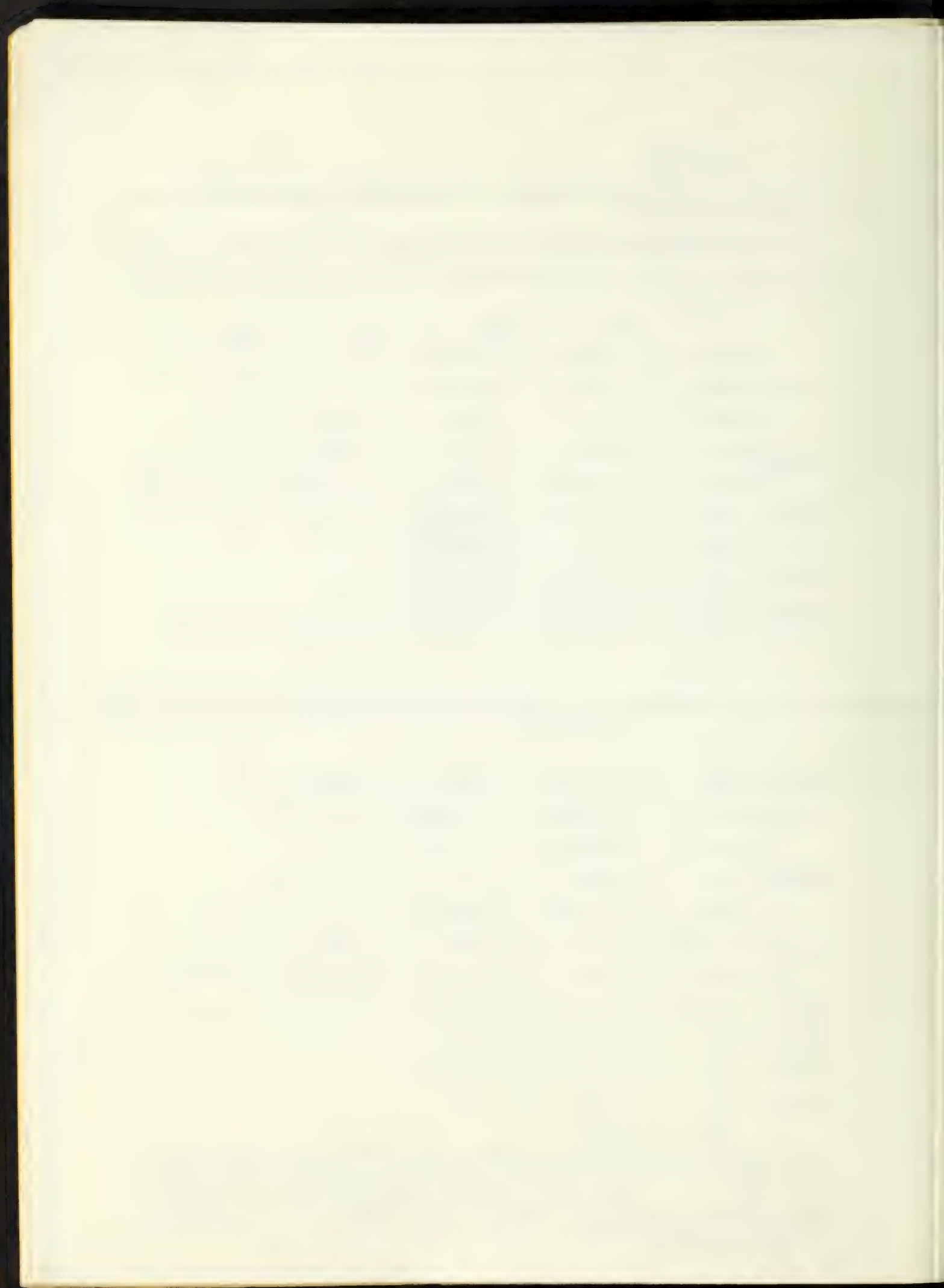


性質全ク相反セル作物ヲ適宜ニ配合シ沿線各地トモ夫々特種ノ輪作法ヲ行ヒ以テ肥料ノ經濟ヲ計ルト共ニ地力ノ維持ニ勉メテ居ル。

元來大豆ノ如キ茸科植物ハ空氣中ノ窒素ヲ固定利用シ其ノ後地ニハ多量ノ窒素ヲ殘留スルニヨリ滿洲ノ如キ腐植質ニ乏シキ土壤ニハ大豆ハ滿洲ノ農業ト離ルベカラザル作物デアル。今各地ノ輪作狀況ヲ示セバ次ノ通りデアル。

|     | 第一年      | 第二年    | 第三年      | 第四年    | 第五年    |
|-----|----------|--------|----------|--------|--------|
| 金州  | 玉蜀黍(施肥)  | 高粱(施肥) | 大豆(無肥)   |        |        |
|     | 玉蜀黍(同)   | 粟(同)   | 高粱(施肥)   |        |        |
|     | 玉蜀黍(同)   | 粟(同)   | 高粱(同)    | 大豆(無肥) |        |
| 瓦房店 | 玉蜀黍(同)   | 高粱(同)  | 粟(同)     | 大豆(無肥) |        |
|     | 玉蜀黍(同)   | 大豆(無肥) | 高粱(同)    | 粟(施肥)  |        |
| 熊岳城 | 高粱(同)    | 粟(施肥)  | 玉蜀黍(施肥)  |        |        |
|     | 高粱(同)    | 粟(同)   | 玉蜀黍(施肥)  |        |        |
| 蓋平  | 高粱(同)    | 粟(同)   | 玉蜀黍(施肥)  |        |        |
| 大石橋 | 高粱(同)    | 大豆(無肥) | 高粱(施肥)   |        |        |
| 牛家屯 | 高粱(施肥)   | 高粱(施肥) | 大豆(無肥)   |        |        |
|     | 高粱(施肥)   | 大豆(無肥) | 粟(無肥)    | 大豆(無肥) | 高粱(施肥) |
| 遼陽  | 高粱(同)    | 粟(施肥)  | 大豆(無肥)   | 高粱(施肥) |        |
| 奉天  | 高粱(同)    | 大豆(無肥) | 粟(無又ハ施肥) |        |        |
| 本溪湖 | 大豆(施肥)   | 高粱(施肥) | 粟(無肥)    |        |        |
|     | 大豆(同)    | 高粱(同)  | 粟(同)     |        |        |
|     | 大豆(同)    | 粟(無肥)  | 高粱(施肥)   |        |        |
| 鐵嶺  | 粟(無又ハ施肥) | 大豆(同)  | 高粱(同)    | 大豆(無肥) |        |
|     | 高粱(施肥)   | 大豆(同)  | 高粱(無肥)   | 高粱(施肥) | 大豆(無肥) |
| 開原  | 大豆(施肥)   | 高粱(無肥) | 粟(無肥)    |        |        |
| 四平街 | 大豆(同)    | 高粱(同)  | 粟(同)     |        |        |
| 公主嶺 | 大豆(同)    | 高粱(同)  | 粟(同)     |        |        |
| 長春  | 大豆(同)    | 高粱(同)  | 粟(同)     |        |        |
|     | 大豆(同)    | 高粱(同)  |          |        |        |

以上ハ沿線各地ニ於ケル主要作物輪作法ノ大要デアル。斯クノ如キ輪作法ニ於ケル施肥ノ狀況ニ就イテ見ルニ注意スベキ一ツノ事實ヲ發見スルノデアル、即チ南方金州、瓦房店方面ハ殆ンド毎年施肥シ熊岳城以北奉天以南ハ隔年施肥ノ割合ニテ奉天以北ハ三年一回ノ割合デアル、是レ南方ハ開墾後長年



月ヲ經タル等ノ關係ニヨリ土地瘠薄トナリ施肥セザレバ十分ナル收穫ヲ得ルコト能ハザルニヨル、之レニ反シテ北方ハ未ダ土地比較的肥沃ナルガ南方ニ比シ一時ノ施肥量多キ爲メ年々土地ニ還元セラルル量ハ餘リニ劣ラナイカラデアアル(土壤ノ分析表參照)

### 第三節 播 種

#### 第一項 播 種 法

南部ト北部トニヨリテ大豆ノ播種法ハ多少趣キヲ異ニシテ居ル南方臭水子附近ニアリテハ大豆ハ多ク玉蜀黍ノ間作トシテ栽培セラルルモノデ此ノ場合ニハ玉蜀黍ヲ四、五尺ノ株間トシテ播種シ玉蜀黍發芽シタル後、鋤頭ニテ約一尺ノ距離ニ穴ヲ穿テ之レニ大豆四、五粒宛ヲ點播シ同時ニ之レニ覆土鎮壓スルヲ常トスル。

熊岳城附近ニアリテハ前同様玉蜀黍ノ間作トスルコトアレドモ往々大豆ノミヲ播クコトガアル、コノ場合ハ犁ニテ前年ノ壟ヲ中央ヨリ左右ニ割リ新壟ヲ作り此ノ新壟ノ中央ニ劃子ト稱スル一種ノ犁ニテ溝ヲ作りテソノ内ニ手ニテ種子ヲ播下シ覆土鎮壓スルノデアアル。

遼陽以北ニアリテハ多クハ反地ニヨリテ耕起シ播種スル、反地トハ犁碗子ト稱スル撥土板ヲ附シ舊壟ヨリ耕起セル土壤ヲ一方ニノミ反轉セシメ其ノ上ニ種子ヲ播下シ他ノ壟ノ一半ヲ以テ其ノ上ニ覆土シ播種後木製ノ「ローラー」ニテ鎮壓スルヲ普通トスル。

#### 第二項 播 種 量

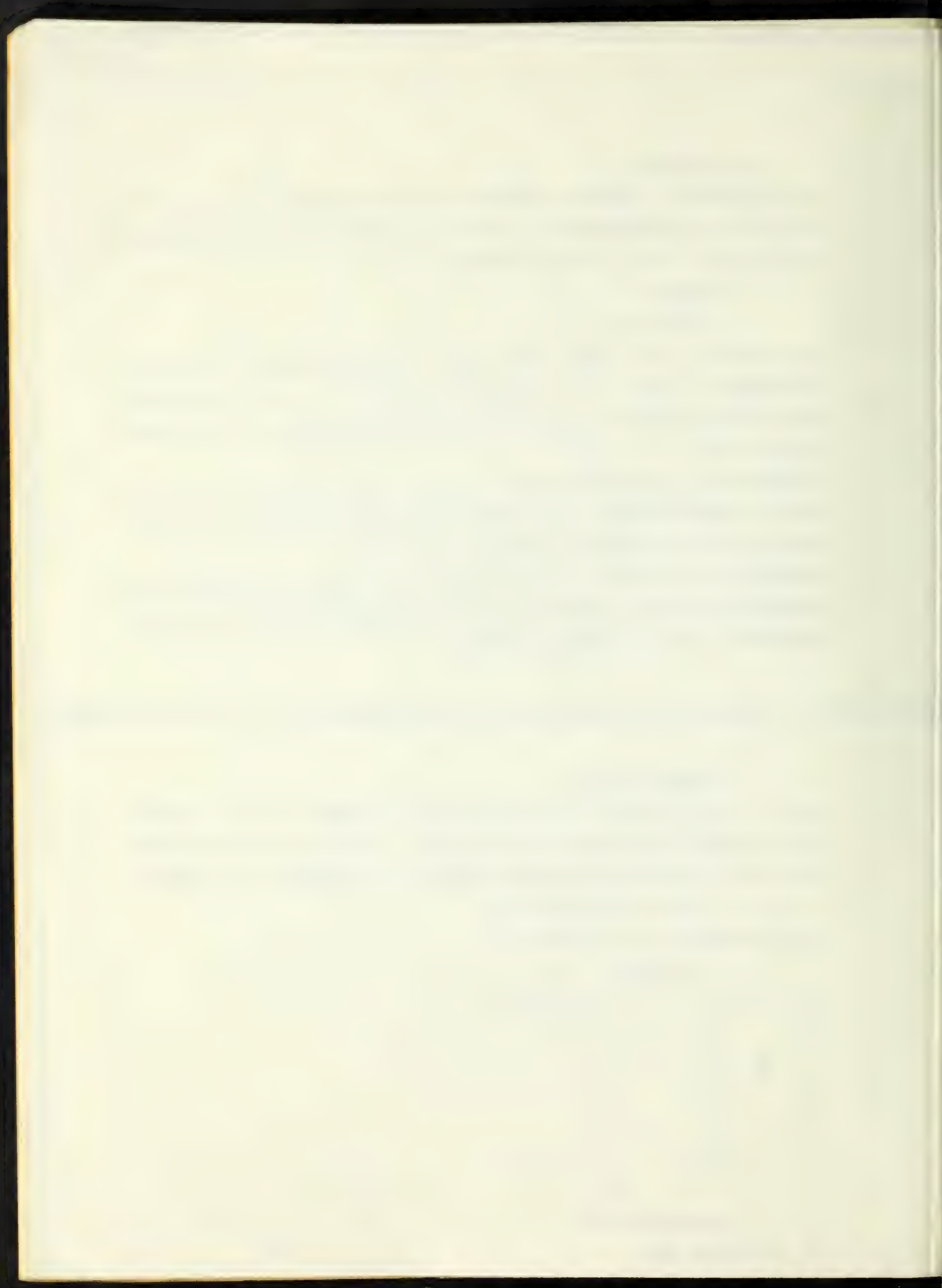
地方ニヨリテ異ルハ勿論、品種ニヨリ種子ノ良否等ニヨリテ大イニ差ノアルモノデアアル、由來滿洲一帶ノ地ハ春期播種ノ時期ニ當リ多クハ乾燥シテ發芽ヲ妨グルコト大ナル爲一般作物ヲ通ジテ播種量ハ多イ、大豆ノ如キ内地ニ於テハ反當大粒ノ場合ハ四升小粒ノトキハ二升内外ヲ以テ普通ノ播種量トスレドモ滿洲ニテハ各地トモ孰レモ播種量が多イ。

今滿洲各地ノ播種量ヲ見ルニ大體次ノ様デアアル。

| 地名  | 反當播種量 | 備考           |
|-----|-------|--------------|
| 臭水子 | 三升    | 玉蜀黍ノ間作ナル爲メ少イ |
| 熊岳城 | 三升    | 同            |
| 遼陽  | 七升    | 單播ノ場合        |
| 本溪  | 五升    |              |
| 鐵嶺  | 四升    |              |
| 開原  | 六升    |              |
| 四平街 | 六升    |              |
| 公主嶺 | 五升    |              |
| 長春  | 五升    |              |

#### 第三項 播 種 期





氣候ノ寒暖、乾濕其ノ他勞力等ノ關係ニヨリテ多少ノ遲速アルガ此等ノ外ニ習慣ニヨリテモ多少時期ヲ異ニシテ居ル。

沿線各地ニ就テソノ播種期ヲ見ルニ略ボ次ノ通りデアル。

| 地名  | 播種期     | 備考                                 |
|-----|---------|------------------------------------|
| 臭水子 | 五月上旬    | 四月上旬乃至中旬ニ玉蜀黍ヲ播種シ其ノ發芽ノ後大豆ヲ播種ス       |
| 熊岳城 | 五月中旬    | 玉蜀黍最も早く之レニ次ギ粟、高粱播種セラレ大豆ハ最も遅ク播種セラレル |
| 遼陽  | 五月中、下旬  | 高粱最も早く播種セラレ大豆ハ最も遅イ                 |
| 本溪湖 | 五月上旬、中旬 | 粟ヲ先ニ播種シ高粱及大豆ハ略同時ニ播種セラレ             |
| 鐵嶺  | 五月上旬    | 粟、大豆ヲ先キニシ高粱ハ少シク晚ク播種ス               |
| 開原  | 五月上旬    | 同                                  |
| 四平街 | 五月上旬、下旬 | 大豆ヲ先キニ播種スルヲ普通トシ高粱之レニ次ギ粟ハ最も遅イ       |
| 公主嶺 | 同       | 同                                  |
| 長春  | 同       | 同                                  |

此ノ表ニヨリテ見ルニ南方ハ比較的播種期遅ク北方ハ稍々早キ傾向ヲ有シテ居ル、コレ北方ハ春季遅クマデ寒ク融水ニ長時日ヲ有スルト秋冷ノ早來スル爲メ作物ノ生育期間南方ニ比シ短キ爲メ一般ニ播種ヲ早クシテ居ルノデアル。

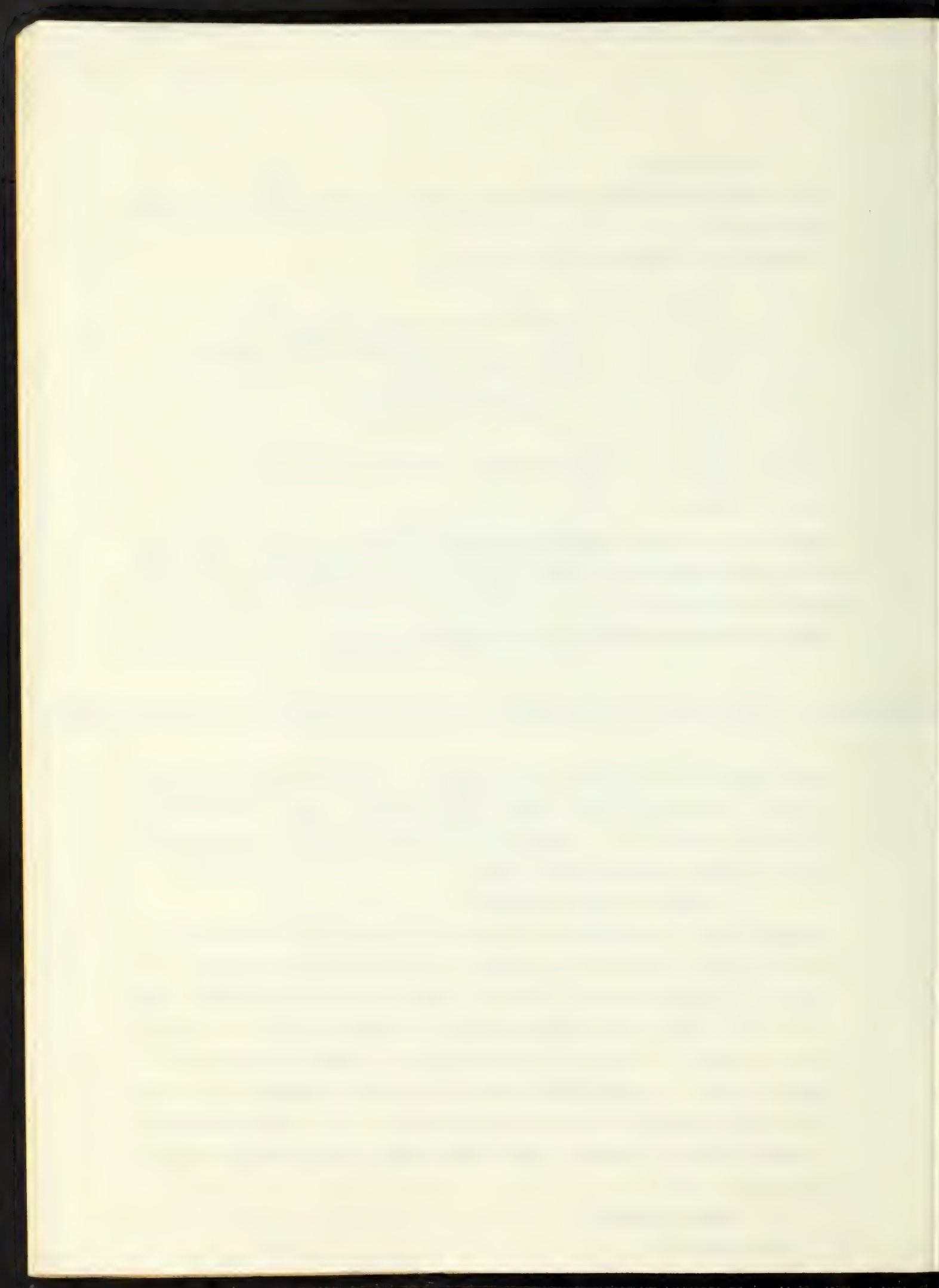
而シテ沿線ヲ通シ概シテ主要作物ヲ先キニ播種スル習慣ヲ有シテ居ル様デアル、即チ南方ニ於テハ

玉蜀黍ガ主要作物ナルガ爲メ玉蜀黍ヲ先キニ播種シ遼陽附近ニテハ高粱ガ主要作物ナルニヨリ高粱ヲ先キニ播種シテ居ル北方ニ來ルト大豆ガ主作物デアル關係上大豆ヲ先キニ播種シテ居ル、然シナガラ以上ハ極メテ大略ノ分類ニシテ年ニヨリ春季乾燥ノ甚ダシイ時ハ大豆ノ如キ大ナル種子ノ作物ハ他ノ作物ヨリ遅レ降雨ヲ俟テテ播種スルヲ例トシテ居ル。

#### 第四項 選種ニ對スル支那人ノ觀念

從來農業ノ進歩セザリシ關係上土人間ニハ選種ヲ行フモノアルヲ見ナイ、從ツテ彼等ノ栽培セル大豆ハ假令同一品種ナリト云フテモ之レヲ詳細ニ研究スレバ極メテ多クノ混リ種子ナルヲ認メルノデアル是レハ主トシテ農業ニ關スル觀念ノ乏シイ爲メデアルガ此ノ混リ種子ヲ生ズル原因ハ調製法ノ粗放ナルコトニ依ルコト少クナイ、故ニ茲ニ根本的ノ改良ヲ加ヘテ此ノ調製法ヲ改善シナケレバ種子ヲ純粹ニ保ツコトハ困難デアル、現今ニ於テハ少シク種子ノ貴重ナルコトヲ自覺セル農民ヲ生シテ來タノデ晩熟時ニ於テ粒揃ヒノヨイ所ヲ選ビ翌年ノ種子用トシ又ハ特ニ熱心ナル所謂篤農家ニアリテハ結實良好ナル部分ヲ別ニ刈リ取ツテ種子用ニ供スルカ又ハ粒選ヲ行フコトモアル、最近公主嶺農事試驗場ヨリ改良大豆ヲ無償配布セル結果彼等ハ優良種子ノ價值ヲ漸次認メテ來タ様デ今後ハ選種ノ觀念モ愈愈向上シテ來ルコトト思ハレル。

#### 第四節 畦幅及株間





氣候土質ノ關係ニヨリ畦幅ニハ多少ノ差ヲ生ズルモノデアアルガ又圃場ヲ耕ス犁ノ種類ニヨリテ畦幅ヲ異ニスルコトガアル、普通ハ一尺八寸又ハ二尺ニシテ株間ハ内地ノモノニ比シ著シク狭イ。

是レ春期播種ノ際草越シテ下種セル種子ノ發芽歩合少キ爲ニ播種量多ク從ツテ株間ハ自ラ狭小トナルノデアアル臭水子及熊岳城ノ附近ニテハ玉蜀黍ノ間作トナス爲メ株間ハ七、八寸乃至一尺位ニシテ點播ヲナスモ其ノ他ノ地方ハ條播ニテ株間二、三寸ナルヲ普通トスル、左ニ各地ノ株間及畦幅ヲ表示シテ相互ノ間ノ關係ヲ比較スレバ。

| 地名  | 項目       | 畦幅     | 株間 | 備考                     |
|-----|----------|--------|----|------------------------|
| 臭水子 | 一尺六寸二尺   | 七、八寸一尺 |    |                        |
| 熊岳城 | 二尺       | 二、三寸   |    | 玉蜀黍ノ間作ノ場合ハ臭水子ト同様       |
| 遼陽  | 一尺八寸一尺   | 二、三寸   |    | 點播ノトキハ株間一尺位ニシテ一株十五粒二十粒 |
| 本溪湖 | 同        | 同      |    |                        |
| 鐵嶺  | 一尺八寸     | 同      |    |                        |
| 開原  | 一尺六、七寸   | 同      |    |                        |
| 四平街 | 一尺七、八寸一尺 | 四、五寸   |    |                        |
| 公主嶺 | 一尺八寸     | 二、三寸   |    |                        |
| 長春  | 一尺七、八寸   | 二、三寸   |    | 條播                     |

### 第五節 除草及間引

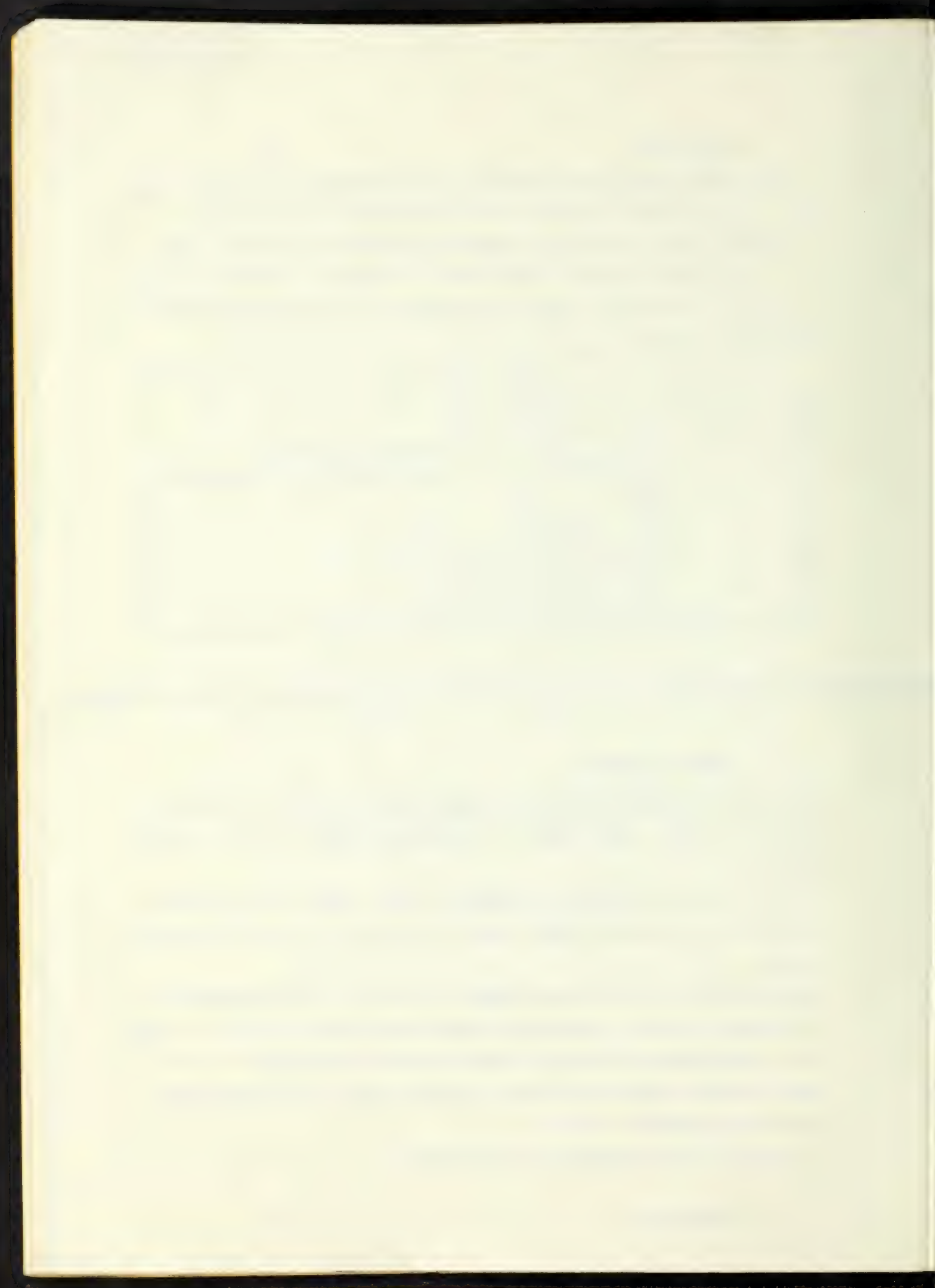
除草ハ鋤頭ト稱スル除草器ヲ以テ畦間ヲ歩ミツツ雜草ヲ根元ヨリ削リ去ルモノニシテ支那人ノコレヲ使用スルヤ極メテ巧デアアル鋤頭ハ外國ノ「ホー」ニ酷似シテ居ルガ實用的ニハ「ホー」ヨリ遙カニ便利ノ様デアル。

柄ト及トノ角度ハ極メテ少サク及ハ銳イ爲メ除草用ニハ便利デアアルガ唯柄ノ太過ギル事ハ缺點デアアル、鋤頭ノ柄ヲ「ホー」ノ柄ノ如キ材質固キ木デ作りタル細形ノ柄ト入レ換ヘタナラバ一層使用シ易イ事ト思フ。

除草ノ時期ハ地方ニヨリ又雜草ノ多少土地ノ狀況等ニヨツテ差アルガ一般ニハ發芽後二週間ニシテ第一回ノ除草ヲ行ヒ其ノ後二、三週間宛ヲ置キテ第二回及第三回ノ除草ヲ行フノデアアル時トシテ開花時ニ當ツテ點々次高キ雜草ノ生ズル場合ハ尙一回手ニテ引き抜クカ又ハ鎌デ刈リ取ルコトガアル。

間引ハ第一回除草ノ際ニ鋤頭ノ尖端ニテ厚播キノ所ヲ間引クラ普通トスルガ第二回除草ノ際發生セル所アル場合ニハ更ニ間引スルコトモアル。

左ニ各地ニ於ケル除草ノ時期及回数ヲ示スト次ノ通りデアアル。



[illegible]

## 第六節 中耕及培土

中耕ハ普通除草ト同時ニ行ヒ除草ノ際作物根部ノ周圍ヲ深サ約五、六分ニ膨軟ナラシムルモノニシテ其ノ回数ハ除草ト同ジク三回ヲ普通トスル。

培土ハ劃子ト稱シテ特ニ製シタル犁先アルモ普通ハ犁ノ兩角ヲ缺キノ用ニ供スル、培土ノ方法ハ  
畛溝内ヲ以上ノ如キ劃子ヲ馬ニテ曳カシムルモノニシテ溝内ノ土ハ左右ニ分レ作物根ノ周圍ヲ覆トス  
ル。培土ノ時期ハ除草、中耕ノ後直チニ行フコトモアルガ二、三日ノ後ニ行フコトモアル、後者ノ場合

雜草ハ已ニ枯死シ土壤ノ風化作用モ亦良好ナル爲メナルベク後者ノ方法ニヨルヲ得策トスル、ソノ培  
土ノ回數ハ除草及培土ノ回數ト同一デアアル。

## 第七節 收穫

大豆ノ葉ノ黃變シテ秋冷ニ遭フヤ漸次落葉シ始メル、而シテ落葉ノ頃ニナレバ各莢ニ其ノ品種特有ノ色ヲ表ハシ來ルヲ以テ全部落葉シ終レバ收穫ニ著手スル。

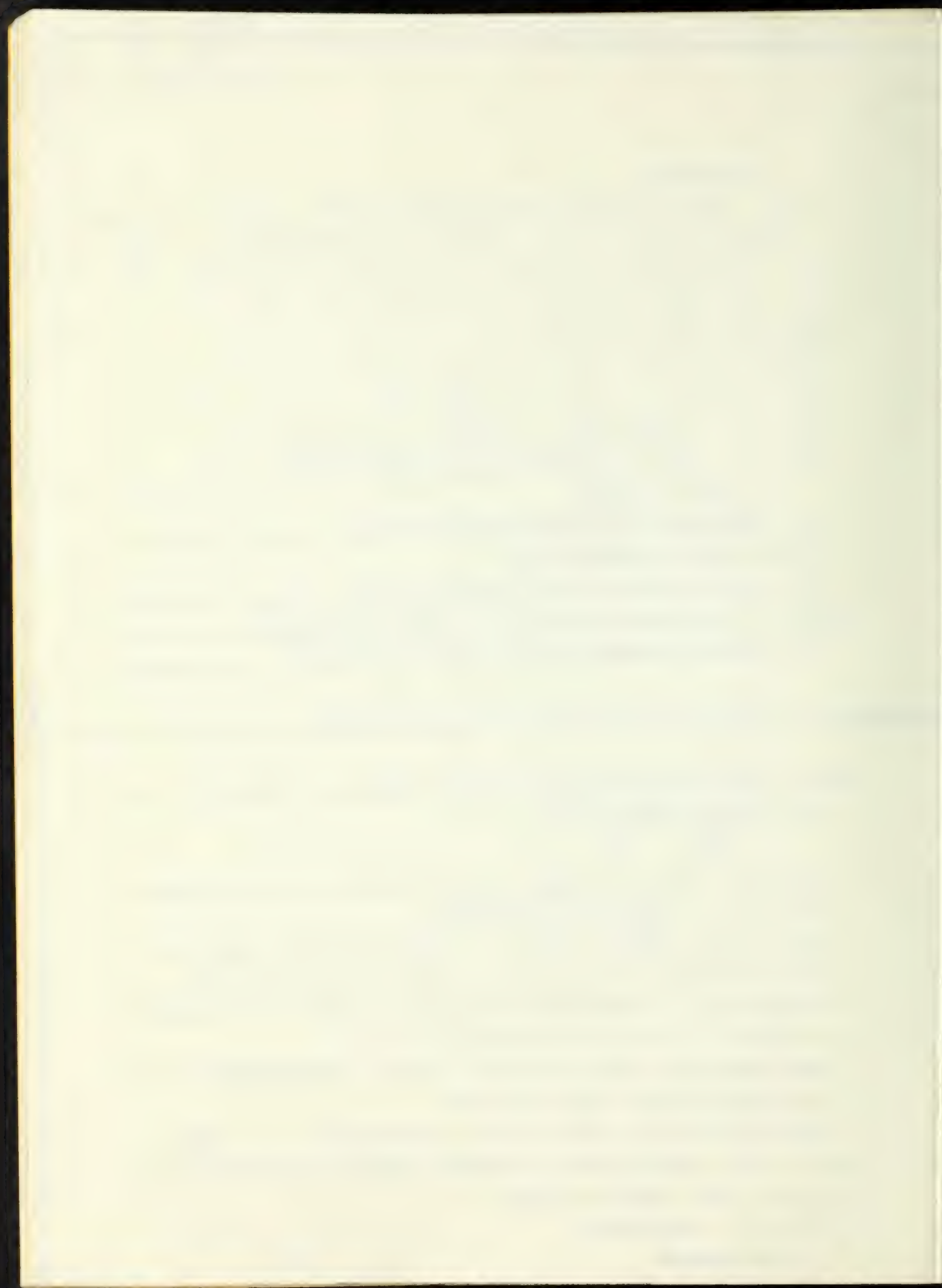
收穫ハ鎌ニテ地上部一寸位ノ處ヨリ刈リ取ルモノニシテ二壟又ハ四壟ヲ刈リツツ前進ス、刈リ取リタル大豆ハ壟ノ方向ニ直角ニ壟上ニ横臥排列スル、刈リ取り後ハ最早秋天高ク降水ノ患ハ毫モナキ爲メ圃上ニ四、五日間ソノママ放置シ専ラ追熟竝ニ乾燥ニ勉メル、此ノ收穫時ニ雨ノナイ事ハ滿洲大豆作ノ大ナル天恵ノ一ツトシテ忘ルルコトノ出来ヌ要素デアル。

圃場ニテ略乾燥シタルモノハ馬車ニヨツテ收納セラルルモノデアルガ臭水子及本溪湖附近ニテハ時  
トシテ手ニテ根部ヲ其ノ儘抜キ取リ收穫スルコガトアル。

收穫ノ時期ハ品種ノ特性ニヨリテ早晚アルハ勿論デアルガ又天候ノ如何ニヨツテ大ニ收穫時ニ差ヲ生ズルコトガアル、一般ニ南部ハ北部地方ニ比シ秋期寒冷ノ比較的遅ク來ル爲メ收穫モ稍遅イ傾向ガアルノデアル、今各地ノ收穫期ヲ示セバ次ノ様デアル。

## 臭 水 子 十月上旬乃至中旬





|       |            |
|-------|------------|
| 熊 岳 城 | 十月上旬       |
| 遼 陽   | 九月下旬乃至十月上旬 |
| 本 溪 湖 | 九月中旬乃至下旬   |
| 鐵 嶺   | 九月中旬乃至下旬   |
| 開 原   | 九月中旬乃至下旬   |
| 四 平 街 | 九月中旬乃至十月上旬 |
| 公 主 嶺 | 九月下旬乃至十月上旬 |
| 長 春   | 九月下旬乃至十月上旬 |

## 第八節 收 納

圃上ニ横臥併列シテ乾燥セル莖ハ數箇所ニ少量宛堆積シ置キ後早朝馬車ニ積載シテ之レヲ脱穀場ニ運搬ス、蓋シ早朝ハ比較的湿度高キ爲メ大豆莖ヲ移動運搬スルモ莢ノ破裂シテ脱粒スルコト少ク損失ヲシテ僅少ナラシメル爲デアル、脱穀場ニ運搬シタルモノハ屋根形ニ堆積シ置キ農閑ノトキ之レヲ脱粒スルガ普通デアル。

## 第九節 調 製

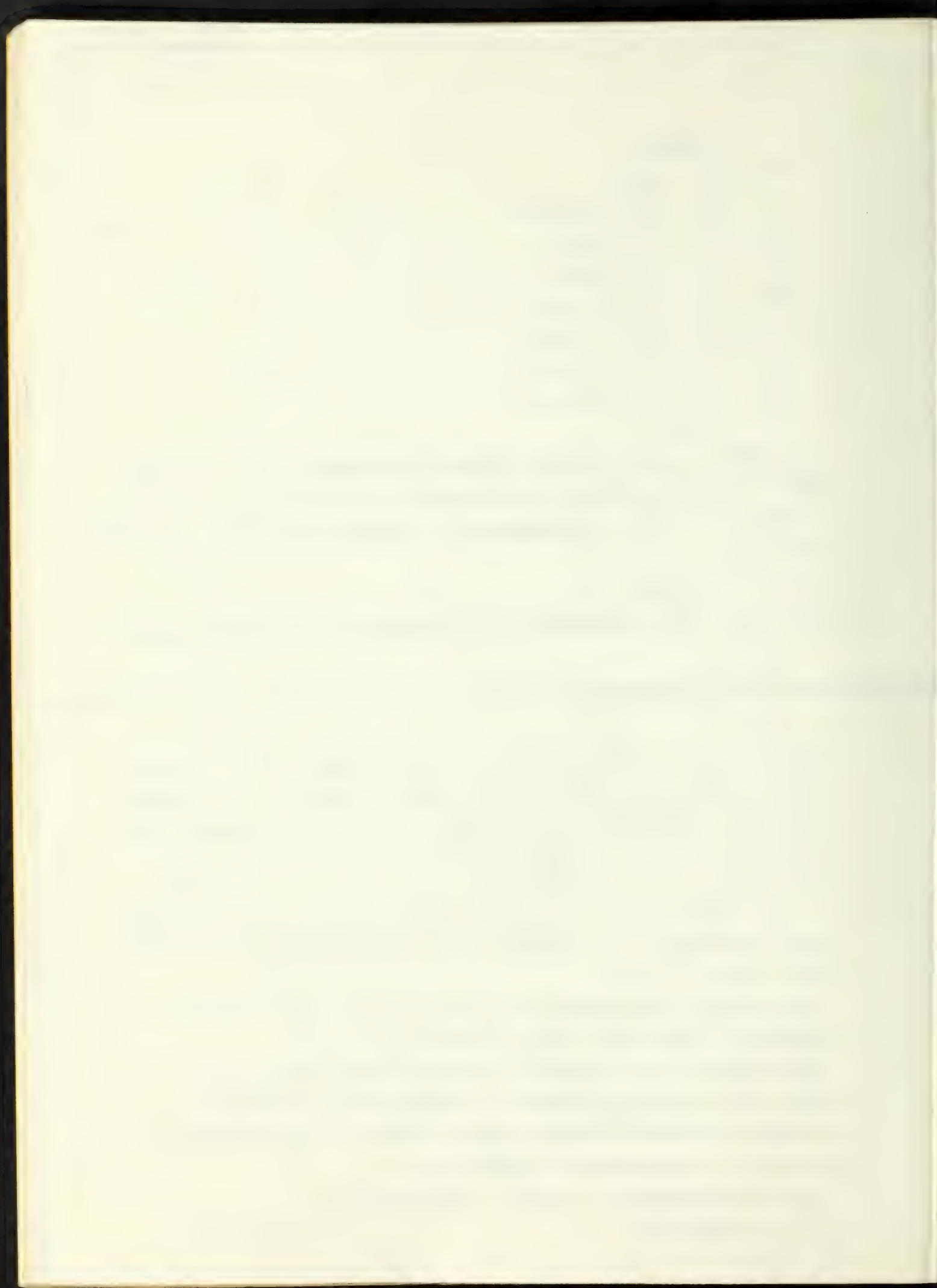
大豆ノ調製ハ特ニ設ケタル脱穀場ニ於テ行フコトハ各地ヲ通シテ同一デアル、脱穀場ハ各農家ノ住

宅ノ附近ニテ作業ニ便利ナル地點ヲ選ビ設ケルカ又ハ附近ノ圃場内ニ設ケルコトモアル、廣キ庭ヲ有スル農家ニテハ屋敷内ニ設ケルヲ常トシテ居ル、何レノ場合ニ於テモ脱穀場トナサントスル土地ハ豫メ作物ノ收穫ニ先チ除草地均等ヲ行ヒ平坦トナシ石頭礫子ヲ以テソノ上ヲ丁寧ニ鎮壓シ湿分ノ少キ時ハ少シク撒水シテ然ル後馬力ニヨリテ石頭礫子ヲ縱横ニ引カシメ此ノ作業ヲ數日間時々繰返ストキハ遂ニハ「コンクリート」ノ如キ固キ脱穀場ヲ得ルノデアル、ソノ大サハ大小區々ニシテ一定シテ居ナイ、然レドモ斯クノ如クシテ作り上ゲタル脱穀場ハ未ダ尙多少ノ龜裂其ノ他ノ缺點アルヲ以テ此ノ脱穀場ニテ最初ニ脱穀スルモノハ粒ノ比較的大ナル大豆ニシテ大豆ニ次ギ高粱最後ニ粒ノ小ナル粟ヲ調製スルガ普通デアル。

最早粟ノ調製時ニナレバ此ノ脱穀場ハ極メテ固キ一枚ノ板狀ト化シ洵ニ立派ナルモノトナル、カカル脱穀場ノ滿洲ニ發達シタル理由ハ秋雨ノ少ナイ事ガ原因タルコトハ疑ナイ。

先ヅ大豆ヲ脱粒セントスル時ハ收納堆積セル大豆ヲ莖程共ニ此ノ場内ニ圓形ニ擴テ厚サ約六、七寸内外トナシ其ノ上ヲ小形ノ馬又ハ騾一頭乃至二頭ニテ石頭礫子ヲ曳カシメ其ノ間度々莖ヲ反轉シ粒ノ莢ヨリ離脱セバ莖ハ木叉子及竹藪子ヲ以テ集メ殘留セル粒ハ貫板ニテ一、二箇所ニ集メ木揚轆ニテ空中高ク跳ネ上ゲ粒、莢及塵芥其ノ他ノ屑トヲ風還スルノデアル。

今少シク此ノ世界的色彩ヲ帶ヘル、調製法ニツキテ所見ヲ述ベテ見タイ。





歐洲ノ雨少キ山間地方ニテハ滿洲ニ極メテ酷似シテ居ル調製法ヲ行フテ居ル地方ガアル、即チ收穫シタル作物ヲ地上ニ併ベテソノ上ヲ單ニ動物ヲ歩マセ以テ粒ノ離脱ヲ行フテ居ルノデアルガ進歩シタル現代カラハ古代農業ノ遺物トシテ取扱ハレテ居ル、滿洲ノ調製法ハ此ノ法ニ比較スレバ稍優ツテ居ルガ種々ノ利害ノアルヲ認メルノデアル。

#### イ、滿洲在來調製法ノ利

- 1 調製用器具、機械ニ大ナル費用ヲ要セザルコト
- 2 作業便利ナル場所ニ隨時調製場ヲ設ケ得ルコト
- 3 秋期降雨殆ンドナキ爲メ戶外ニテ容易ニ調製シ得ルコト

#### ロ、滿洲在來調製法ノ害

- 1 如何ニ留意シテ調製スルモ穀物ニ土砂ヲ混ズル割合多キコト
- 2 異品種ノ混合スル患極メテ大ナルコト
- 3 巧程大ナラザルニト
- 4 品種ノ統一又ハ一定等育種事業ノ進歩ヲ妨ゲルコト

以上ハ調製法得失ノ主ナルモノデアルガ從來滿洲雜穀類ノ品質ノ劣惡ナリシ理由ハ栽培法ノ如何ニヨルコトモ多少ノ原因ヲナシテ居ルガ此ノ調製法ノ粗放ナルコトガ主ナル原因デアル、將來モ永々斯

クノ如キ調製法ヲ繼續スルコトハ大ニ考ヘネバナラス、公主嶺農事試驗場ニ於テハ種々ノ作物ノ品種改良ヲ行フテ居ルガ如何ニ種子ソノモノノ特性ヲ改良シテモ調製法ノ當ヲ得ズシテ夾雜物ヲ多カラシメ、又ハ異品種ノ混合スル様デハ積年ノ效ハ單ナル水泡ト化サネバナラス。

#### 第十節 收 量

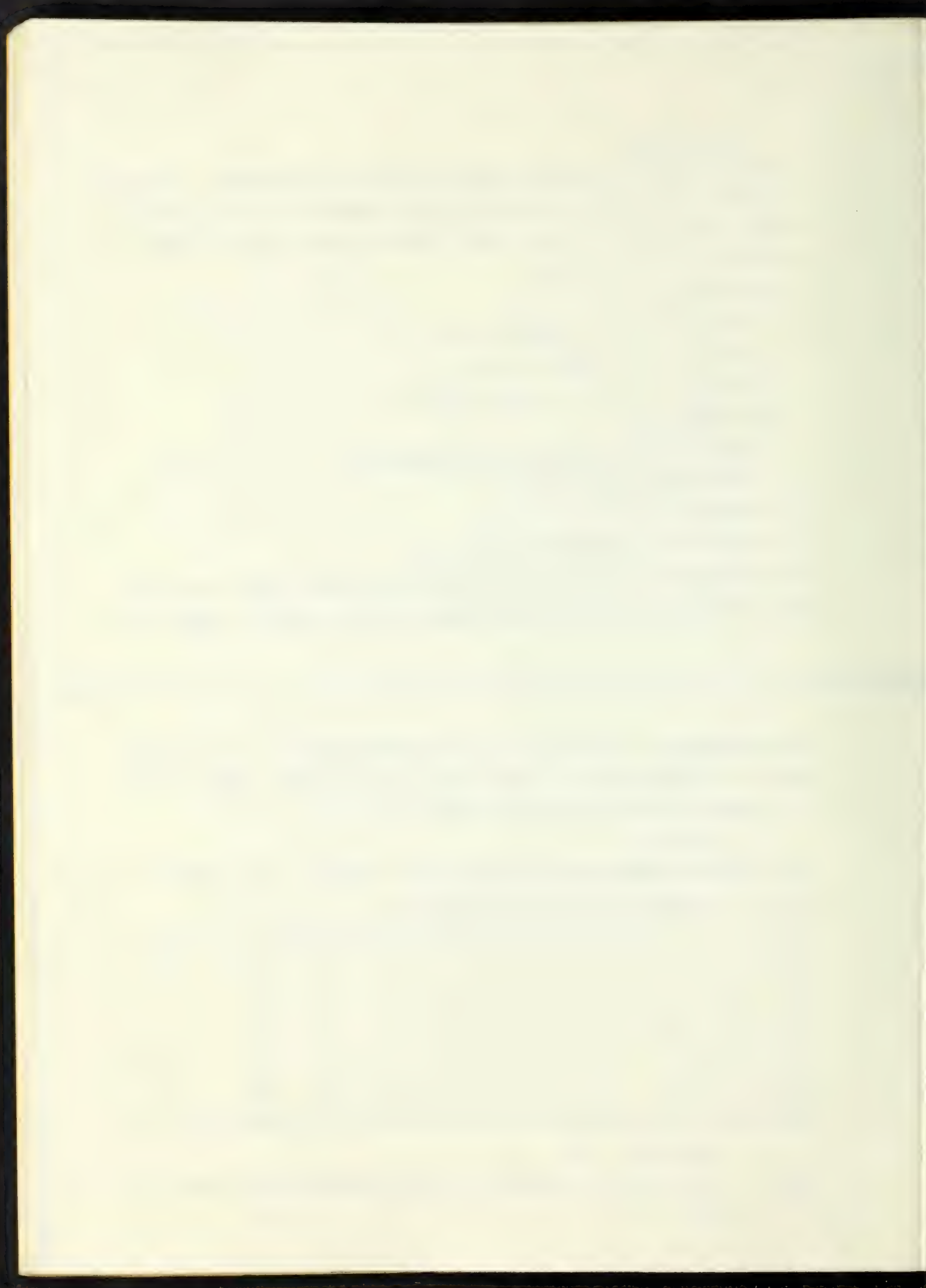
大正二年公主嶺農事試驗場ノ設立當時ヨリ大正八年ニ至ル、七箇年間ニ互ル平均反當收量ヲ示シテ滿洲ニ於ケル大豆ノ單位收量ノ參考ニ供スレバ次ノ通りデアル。

| 品 種 名         | 年 度 | 大正二年 | 大正三年 | 大正四年 | 大正五年 | 大正六年 | 大正七年 | 大正八年 | 平 均 |
|---------------|-----|------|------|------|------|------|------|------|-----|
| 奉 天 白 眉       |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |
| 公 主 嶺 白 眉     |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |
| 四 平 街 白 花     |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |
| 開 原 白 花       |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |
| 四 平 街 黑 眉     |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |
| 公 主 嶺 丸 形 黑 眉 |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |
| 奉 天 黑 眉       |     | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石   | 一石  |

此ノ表ニ依ツテ案ズルニ公主嶺附近ニ於ケル大豆ノ反當ノ收量ハ普通一石二斗内外ナルコトガ解ル

#### 第十一節 貯 藏

脱粒ヲ終リタル大豆ハ麻袋ニ入レテ市場ニ搬出スルコトガ多イガ貯藏シ置キ時期ヲ見テ市場ニ出ス



コトモ相當ニ多イ。

貯藏法ニハ二種アリ一ハ屋内貯藏法ニシテ他ハ屋外貯藏法デアアル。

### 一、屋内貯藏法

麻袋ニ大豆ヲ入レテ坑上又ハ土間ニ臺ヲ置キ其ノ上ニ貯藏スルコトト圍ヲ作りテ貯藏スルコトトノ二種ガアル。

### 二、屋外貯藏法

#### イ、圍

最も普通ニ行ハレル方法ニシテ幅約一尺五寸位ノ帶狀ヲナセル蓆子ヲ適宜ノ大サニ圓形ニ卷キツツノ中ニ大豆ヲ貯藏スル方法ニシテ之レヲ設ケル位置ハ屋敷内高燥ナル場所ヲ選ビ木材ヲ圓形ニ組ミテ床ヲ作り其ノ上ニ稿稈類ヲ高サ七、八寸ニ積ミ重ネ濕氣ヲ防グ裝置ヲナス、此ノ圍ハ下部ヨリ上部ニ行クニ從ツテソノ直徑ヲ増シ最頂部ハ蓆子又ハ粟稈ニテ傘狀ノ屋根ヲ作りテ雨露ヲ防グノ用ニ供スル。

#### ロ、土壁子

土壁トハ圓筒形ニ木柱ヲ立テ高燥程ニテ其ノ側壁又ハ屋根ヲ作り側壁ハソノ内外ヨリ泥土ニテ塗り専ラ濕氣ヲ防グ用ニ充テテ居ル、中央ヨリ稍々上部ニ二尺乃至三尺ノ方形又ハ短形ノ一箇ノ小窓ヲ附ケ茲ヨリ梯子ヲカケテ穀物ノ出入ヲ行フ屋敷内ノ高燥地ヲ選ンデ設ケルコトハ圍ト同様デアアル。

アル。

## 第六章 滿洲ニ於ケル大豆栽培ノ將來

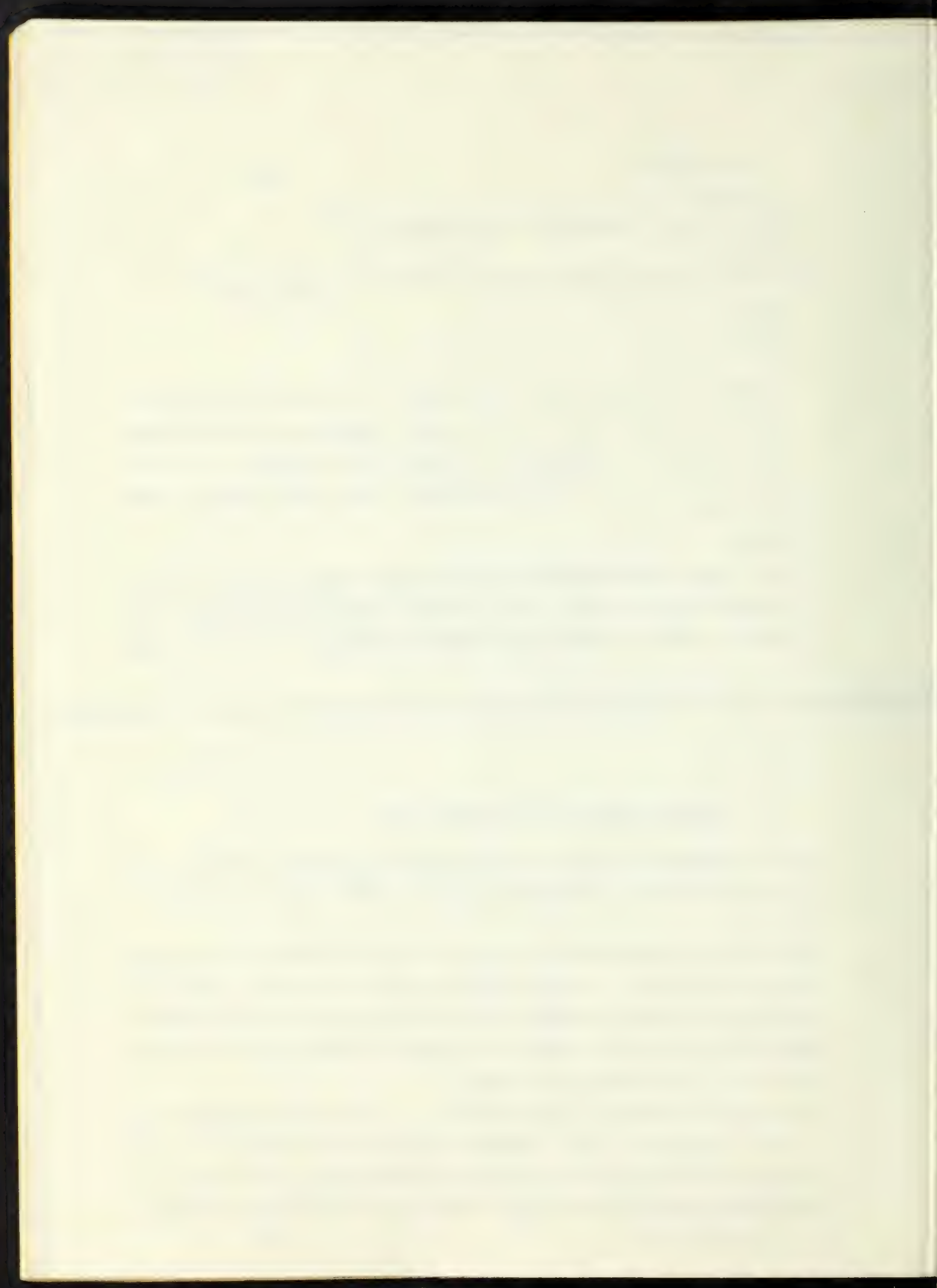
滿洲土壤ノ理學的性質ノ改善ト同時ニ化學的成分ノ調和ニ努メ將來益々農業ノ充實ヲ計ラントスルニハ先ヅ以テ農業ノ基本タルベキ土壤ノ性質ヲ良變シ地力ノ維持向上ニ努力スルコト最も肝要デアアル。

滿洲ニ農業ノ生レテ以來數百星霜ヲ經タル今日ニ至ルマデ此ノ不良ナル理學性ノ爲メニ作物ノ品質及收量ニ如何程ノ損害ヲ與ヘタカハ未ダ確タル調査ナキモ蓋シ莫大ノモノガアルダラウト思ハレル。

斯クノ如キ不良ナル理學性ノ改良ハ厩肥ノ使用ニ依ツテ大ニ緩和セラルルモノデアアルガ古來厩肥ノ生産少イ滿洲ニ於テハ意ノ如ク之レヲ施用スルコト不可能ニシテ竟ニ土囊ノ形態トシテ之レヲ施用シテキタノデアアル、然ラバ化學的成分ニ至ツテハ如何。

大豆ノ後地ハ窒素ヲ土壤中ニ殘シ、地力ヲ益々良變セシムルモノデアアルガ滿洲ニ大豆大栽培ノ胚胎シテ以來未ダ一世紀ヲ出デナイ、然レドモ滿洲農耕地ノ地力ハ大豆ニ依ツテ窒素分ノ不足ヲ行ヒト三要素ノ調和ヲモ計ルヲ以テ高粱、粟ノ如キ作物ハ大豆作ニ負フ利益淡シテ少クナイ。幸ニモ近來ニ至リ松花江流域並ニ遼河上流ノ開墾ハ長足ノ進歩ヲナシ大豆ノ栽培ハ此ノ方面ニ於テ激増シ大豆ノ用途モ





亦特種ナル油分利用ノ方法開ケテ以來海外輸出頗ル多キヲ加ヘ滿洲ニ於ケル大豆作ノ豐凶ハ經濟界ノ消長ニ大關係ヲ齎シ延イテハ世界取引市場ノ上ニ鈔ラザル影響ヲ蒙ラスルニ至ツタノデアアル。即チ滿洲ノ農業ト大豆作トハ之レヲ地力維持上ヨリ見ルモ將タ又肥料經濟上ヨリ見ルモ決シテ離ルベカラザル關係ヲ有シテ居ル、滿洲ノ曠野茫々トシテ茲ニ起居スル幾千萬ノ民ハ將來益々此ノ作物ノ栽培ニ努メソノ生産量ノ増加ヲ計ルト共ニ品質ノ向上ニ留意シ益々廣キ將來ヲ展開シテ世界經濟發達ノ階梯タラシムルト共ニ東洋ノ利益ヲ愈々増進センコト洵ニ希望ニ耐ヘヌ次第デアアル。

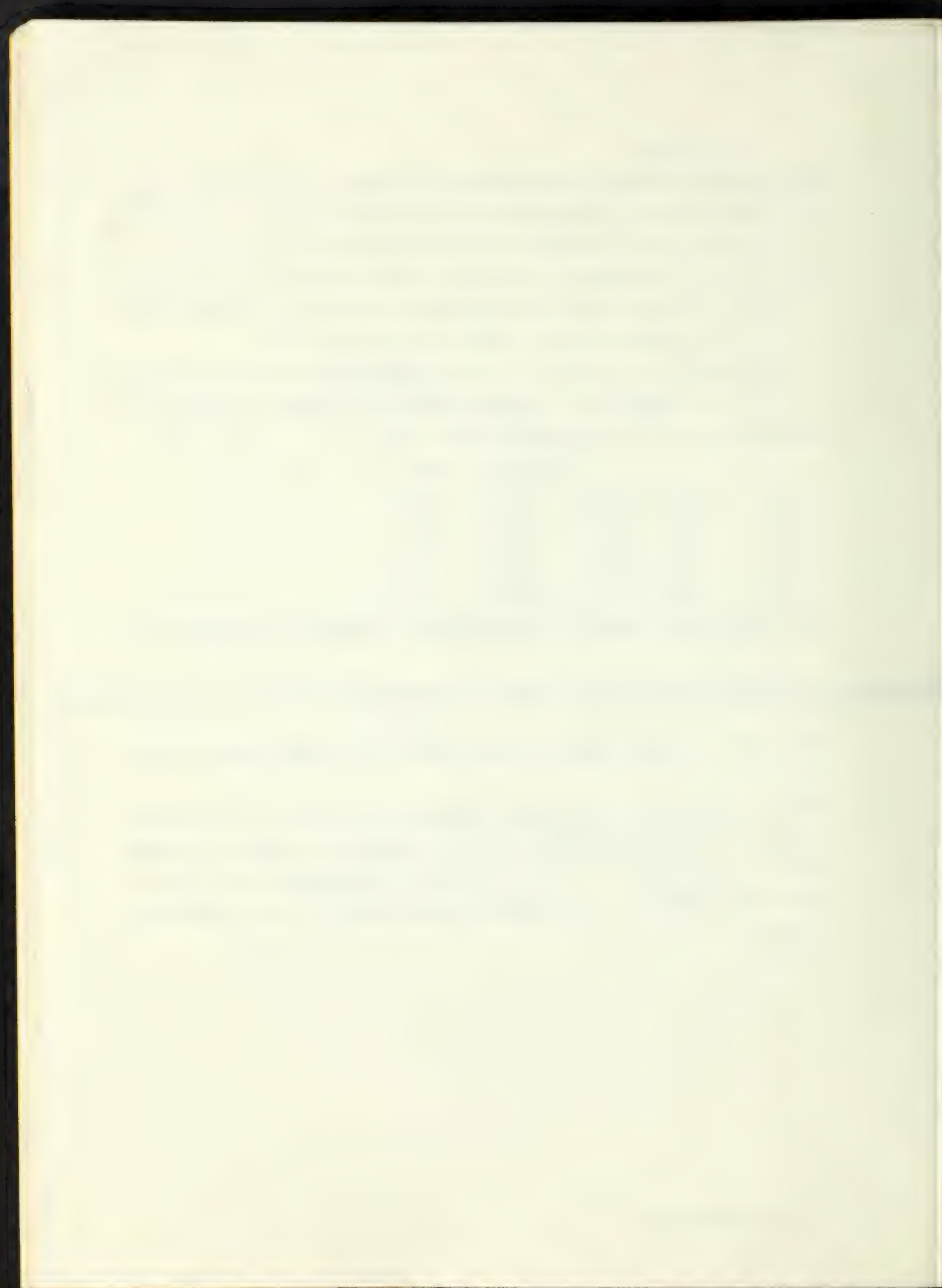
公主嶺農事試驗場ニ於テハ茲ニ見ル所アリ大正二年試驗場設立以來大豆ノ改良ニ從事シ大正五年度ヨリ大正八年ニ互リ改良種子普及ノ爲メ日支特定ノ農家數戸ニ種子ノ無償配給ヲナシ農家所持ノ在來種ト比較栽培ヲ行ハシメタルニ次ノ如キ結果ヲ納メタノデアアル。

|      |    |      | 反當收量日本枰 | 百分比較  |
|------|----|------|---------|-------|
| 大正五年 | 改在 | 良來 種 | 〇〇・八二七  | 一一・〇〇 |
| 大正六年 | 改在 | 良來 種 | 〇〇・九〇八  | 一一・〇〇 |
| 大正七年 | 改在 | 良來 種 | 〇〇・七五五  | 一一・〇〇 |
| 大正八年 | 改在 | 良來 種 | 一一・二四六  | 一一・〇〇 |
|      |    |      | 〇〇・九一〇  | 一一・〇〇 |

即チ改良種ハ在來種ヨリ收量多キコト約一割二分價格ニ於テモ日本枰一石ニ付約二十錢乃至五十錢

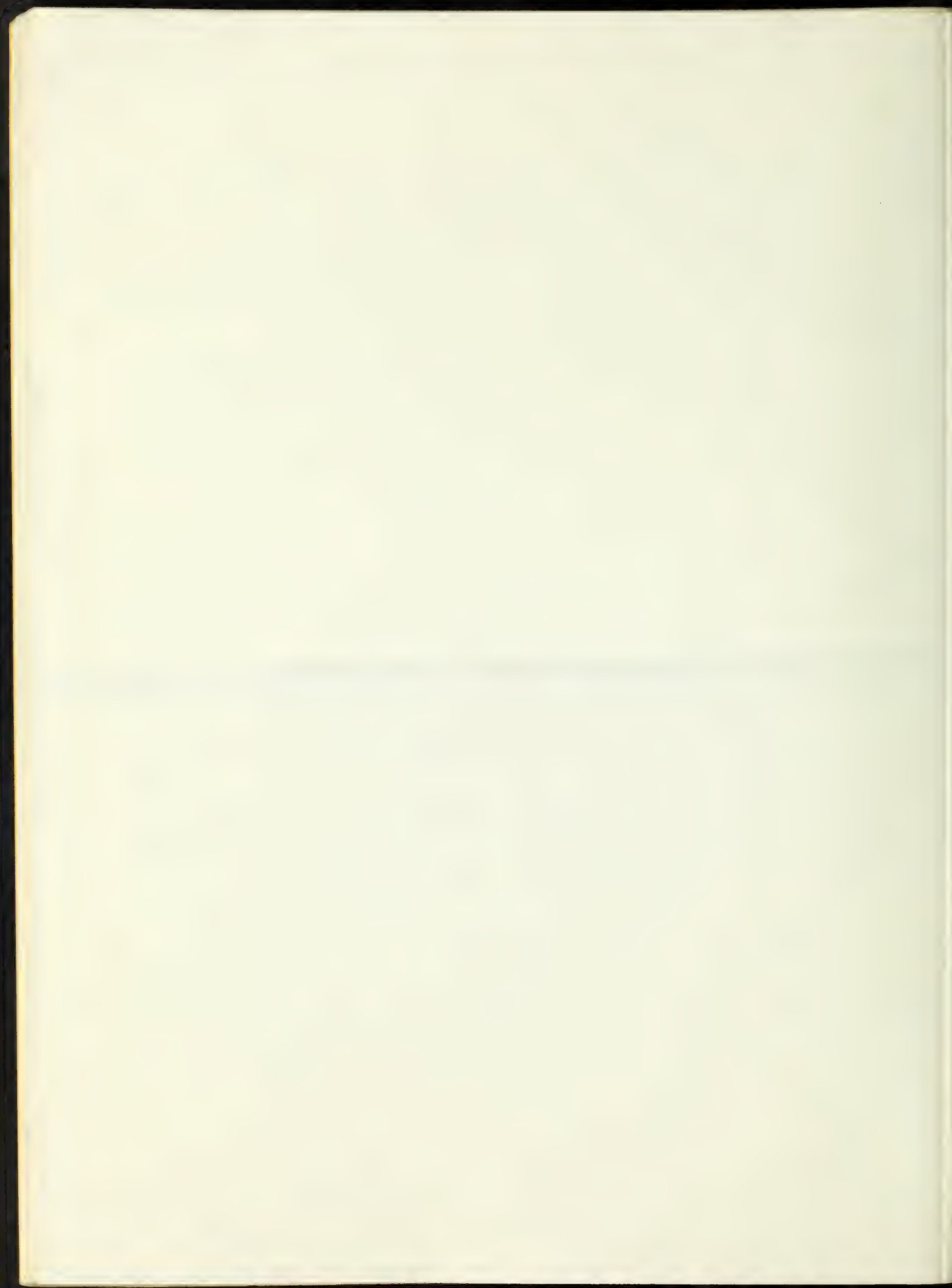
ノ差アルヲ以テカカル優良種ノ普及シタル上ハ農家ノ增收ヲナスト共ニ大豆産額ノ増加ヲ見ルヤ疑ナ

イ。  
以上ノ外ニ更ニ大正四年度ヨリハ開原及長春ヨリ優良種子ヲ取り寄セ此ノ内ヨリ油分多ク且ツ收量多キ品種ヲ得ンガ爲メ純系分離ノ調査繼續中ニテ本年ハ已ニ分離ノ調査ヲ了シ純系十四型ノ收量比較試驗中デアアル。本年秋ノ收穫ニヨリテ油分多ク而モ增收ヲ見ルベキ品種ヲ決定スル筈デアアル。幸ニシテ吾人ノ希望ニ叶フ系統ヲ得タナラバ大豆作將來ノ爲メニ否滿洲農業界ノ爲メニ進歩ノ一階段ヲ作ルモノト信ズル。





三三六四ノ三



## 第二篇 滿洲大豆ノ鑑定

### 第一章 大豆ノ構造

第一節 概説

第二節 子葉

第三節 子芽

第四節 子根

第五節 子莖

第六節 種皮

### 第二章 滿洲大豆ノ分類

### 第三章 大豆ノ特性

第一節 大小

第二節 形狀

第三節 色

第四節 光澤

第五節 膚色

第六節 子葉ノ色

第七節 種皮及種皮ノ色

### 第四章 大豆ノ成分及化學的性質

第一節 大豆ノ普通成分及其ノ分析法

### 第二篇 大豆ノ鑑定





- 第二節 蛋白質
- 第三節 脂肪
- 第四節 炭水化物

## 第五章 大豆粒ノ品質鑑定

- 第一節 鑑定ノ準備
- 第一項 鑑定者ノ注意
- 第二項 試料ノ採集法
- 第三項 鑑定ノ標準
- 第二節 形状
- 第三節 一升重量
- 第四節 色澤
- 第五節 乾燥
- 第六節 調製
- 第七節 鑑定ノ成績

## 第六章 滿洲ニ於ケル大豆等級ニ就キテ

- 第一節 現今ニ於ケル商品ノ等級
- 第二節 將來ニ於ケル商品ノ等級
- 第三節 混合保管ト等級

## 第一章 大豆ノ構造

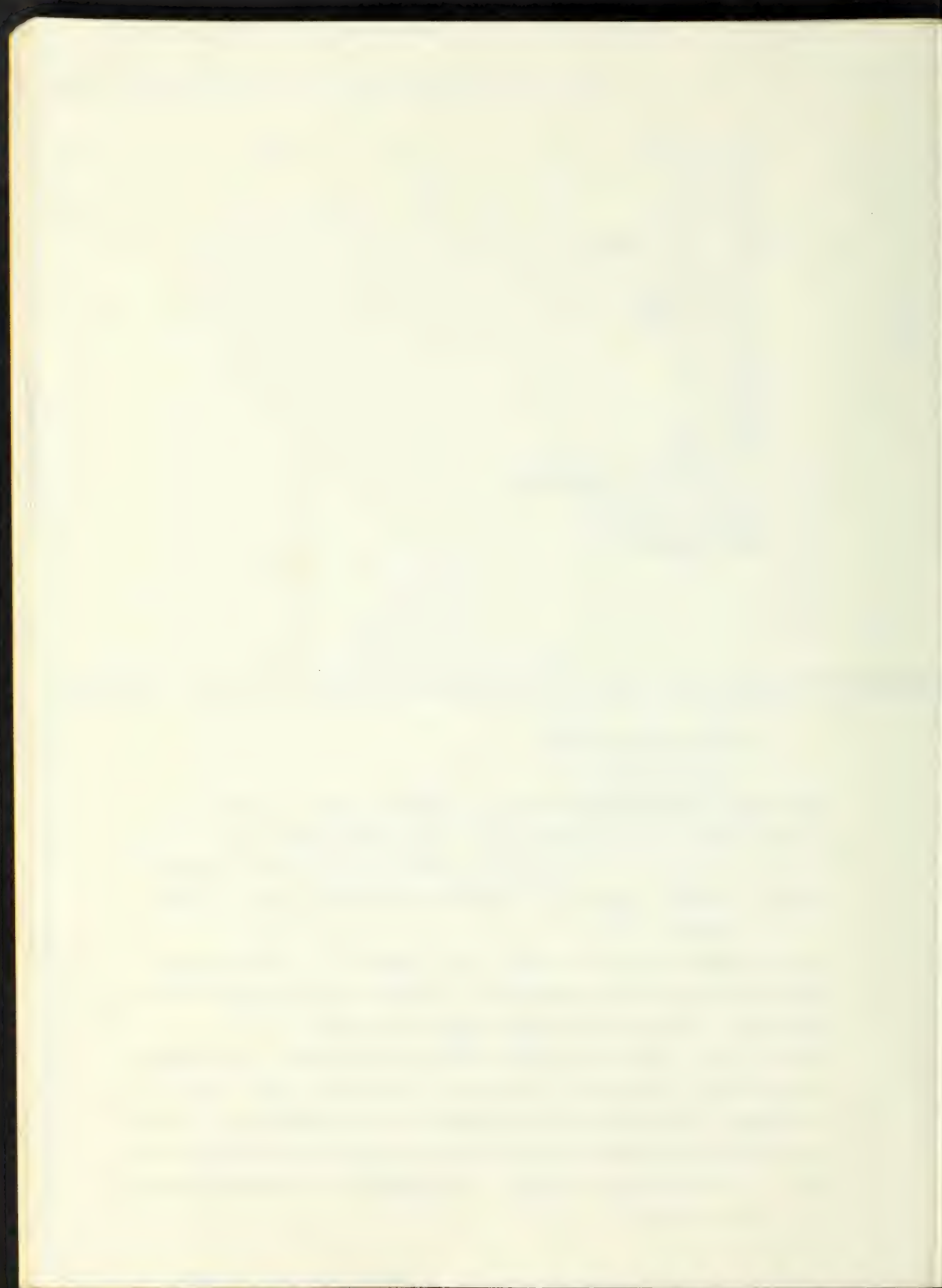
### 第一節 概 説

大豆ノ粒ハ球形、扁球形、楕圓形若ハ長楕圓形ニシテ表面平滑ニシテ光澤アルモノ或ナキモノアリ、其一側面ニ臍(シズメ)ト稱シテ果梗ニ連絡セル所アリテ其下部ニ胚珠孔ノ殘跡ナル細孔アリ種子ノ發芽スル際水ハ主トシテ之ヨリ入りテ子葉中ニ吸收セラル大豆粒ハ大別シテ種皮及胚トナス種皮ハ胚ノ外圍ヲ包被シテ胚ノ保護ヲナシ胚ハ之ヲ分チテ子葉、子芽、子莖(胚軸)子根ノ四部分トス。(第一圖)

### 第二節 子 葉

子葉ハ粒ノ大部分ヲ占有セル所ニシテ二箇ヨリナリ其ノ一側面ハ臍ニヨリテ母體ノ莢ニ著生シ、子粒尙ホ生育中ハ臍ヲ通ジテ母體ヨリ營養分ヲ供セラレ、之ヲ貯藏シテ子實ノ發芽スルニ當リテ其ノ下部ニ於テ連絡スル子莖(胚軸)ヲ通ジテ其ノ貯藏セル營養分ヲ幼植物ニ供給ス。


今子葉ノ一葉ヲトリテ横斷スルニ(第二圖)兩子葉ノ相接スル内面ハ略一直線ニシテ外面ハ半圓形ヲナス、内面ノ最外部ニハ一層ノ細胞層ヨリナル表皮細胞層アリ、其ノ内部ニコレニ接シテ一層若クハ二層ノ細狀細胞層アリ(第三圖)尙其ノ内部ニハ柔膜細胞層アリ、此ノ層ノ細狀細胞層ニ接スル所ハ細狀細胞ト同ジ方向ニ稍長形ノ細胞層ヲナセドモ内面ニ遠カリ外面ニ接近スルニ從ツテ多角形若クハ球形ノ細胞トナル外面モ又内面ト同シク其ノ外部ニハ一層ノ表皮細胞層アリテ内面ノ同細胞層ト連續シ其





ノ内部ハ直チニ内面ヨリ來ル柔膜細胞層ニ接續ス(第四圖)柔膜細胞層中ニ於テ縱走セル七箇ノ維管束外面ノ半圓形ニ平行シテ存在シ其ノ中央部ノ三箇ハ肉眼ニテモ明カニシテ見ルコトヲ得ル程大ナリ此ノ維管束ハ子葉ノ下部ニ至リテ他ノ子葉ノ維管束ト共ノニ子莖ノ維管束ニ連續シテ子芽及子根ニ達ス

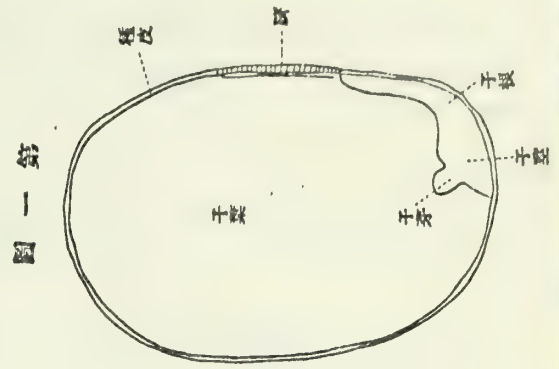
### 第三節 子 芽

子芽ハ兩子葉ノ間ニ介在シ其ノ下端ハ子莖ニ接續ス(第一圖)子芽ハ種子ノ發芽スルヤ將來基幹ノ生ズル所ニシテ側面ヨリ見ル時ハ、狀ヲナシ正面ヨリ見ル時ハ錐狀ヲナシ其ノ基部ノ側面ニハ子莖ノ先端ヨリ生ゼル二箇ノ舌狀突起ニヨリ被覆セラル(第五圖)子芽ハ基部中央ニ幼芽ヲ有シ其ノ前後ヨリ將來二葉トナルベキ葉ノ包含ニヨリテ保護セラル。(第六圖)

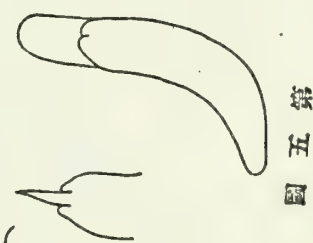
### 第四節 子 根

子根ハ根冠ニヨリテ保護セラレ其ノ構造ハ他ノ植物ト略同様表皮厚皮及心柱ノ三部ヨリナル、表皮ハ二層ヨリナリ子根ノ最外部ヲ包被シ其ノ最外層ノ表皮ト稱シ其ノ内部ノ一層ヲ外皮ト云フ(第七圖)厚皮ノ最内部ノ層ハ内皮ト稱シ一層ノ細胞層ヨリナリ心柱ヲ圍繞ス外皮及内皮ノ間ニアル層ハ厚皮柔膜細胞層ニシテ柔膜細胞ヨリナリテ多クノ細胞間隙ヲ有ス、心柱ノ最外層即チ内皮ニ接シテ内鞘(即チ周圍形成層)ニシテ一層ノ細胞ヨリナリ内部ハ維管束ノ韌皮部ニ接ス、韌皮部ニハ導管部アリテ其ノ内部ハ髓トス。(第八圖)

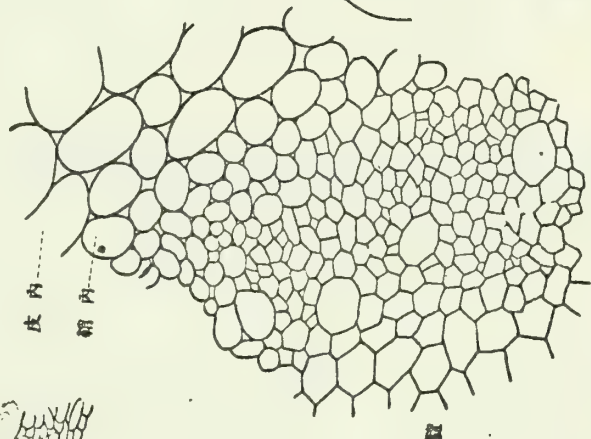




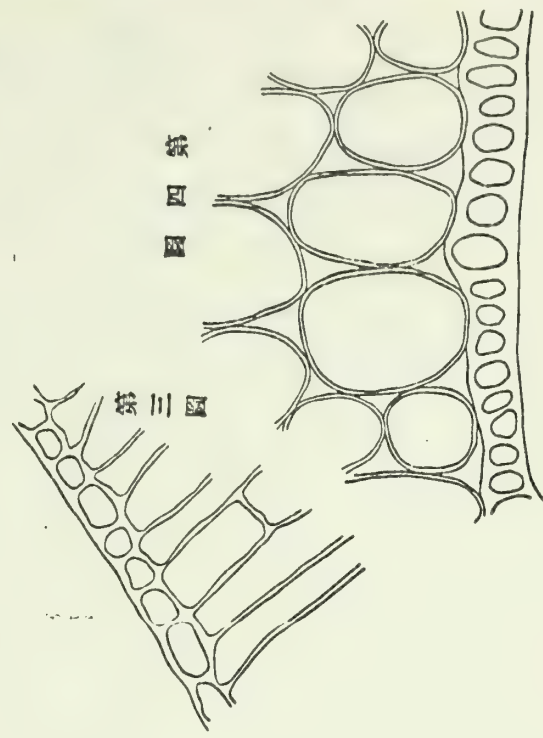
圖一第



圖五第

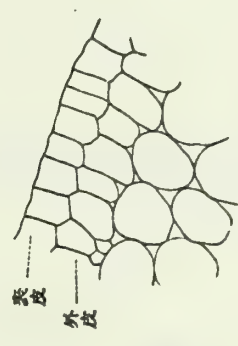


圖八第

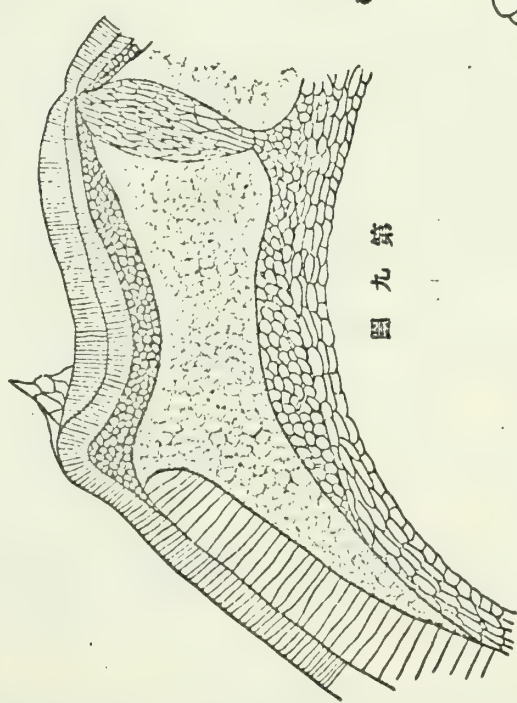


圖四第

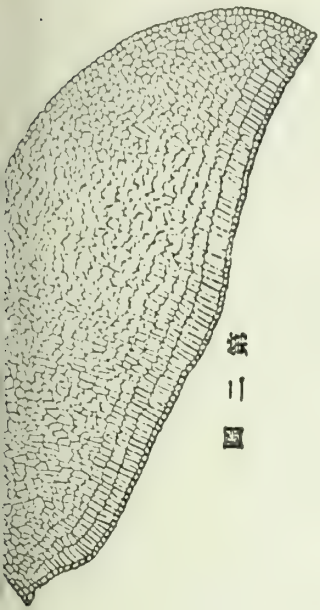
第三圖



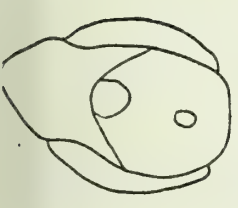
圖七第



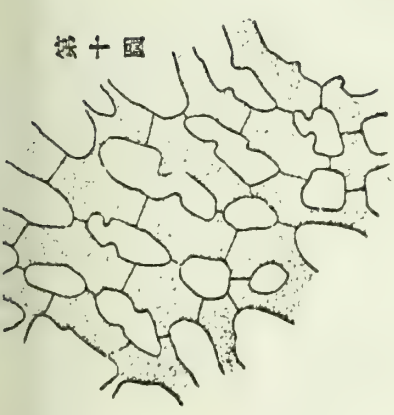
圖九第



圖二第

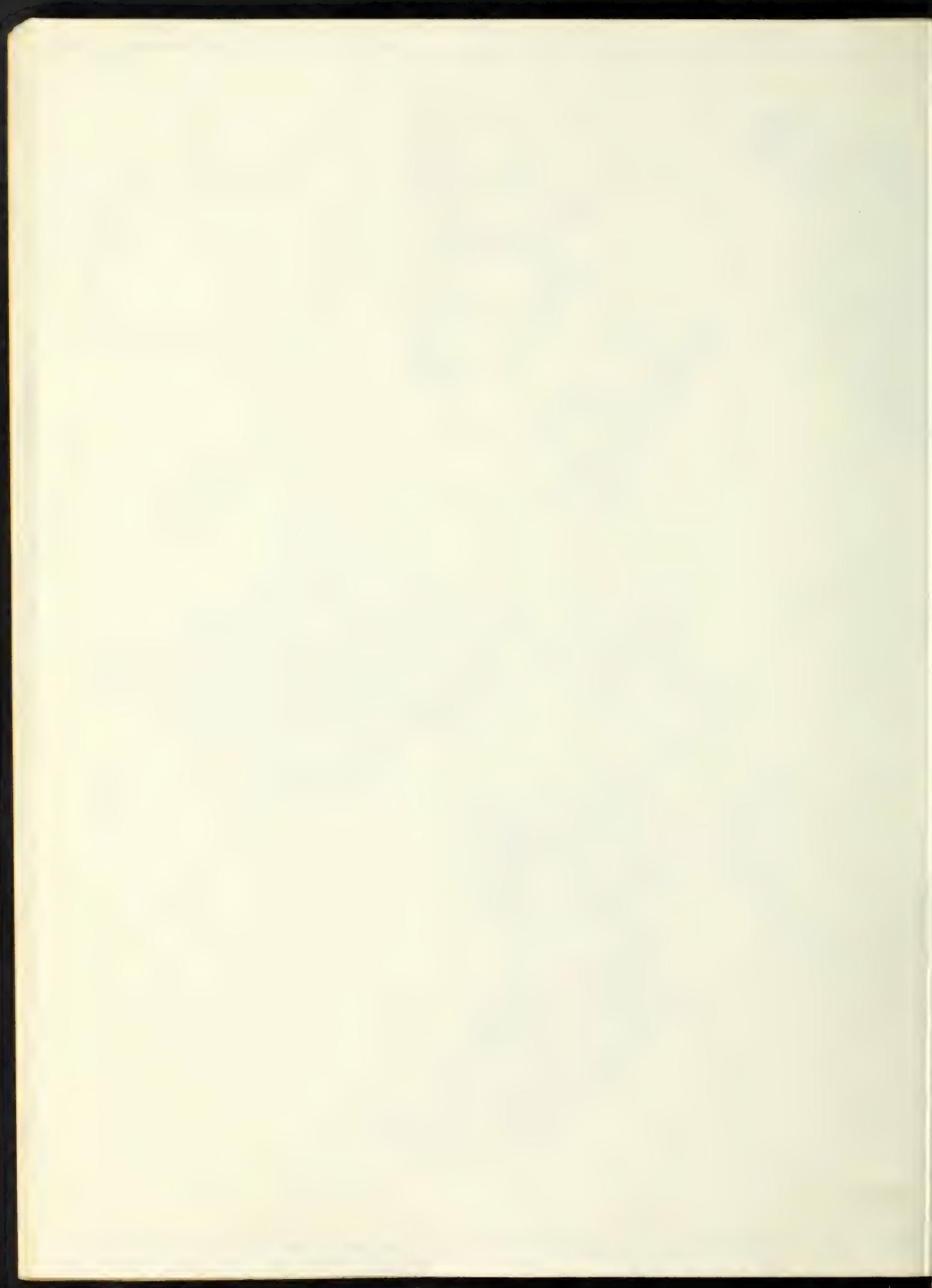


圖六第



第十圖





## 第五節 子 莖

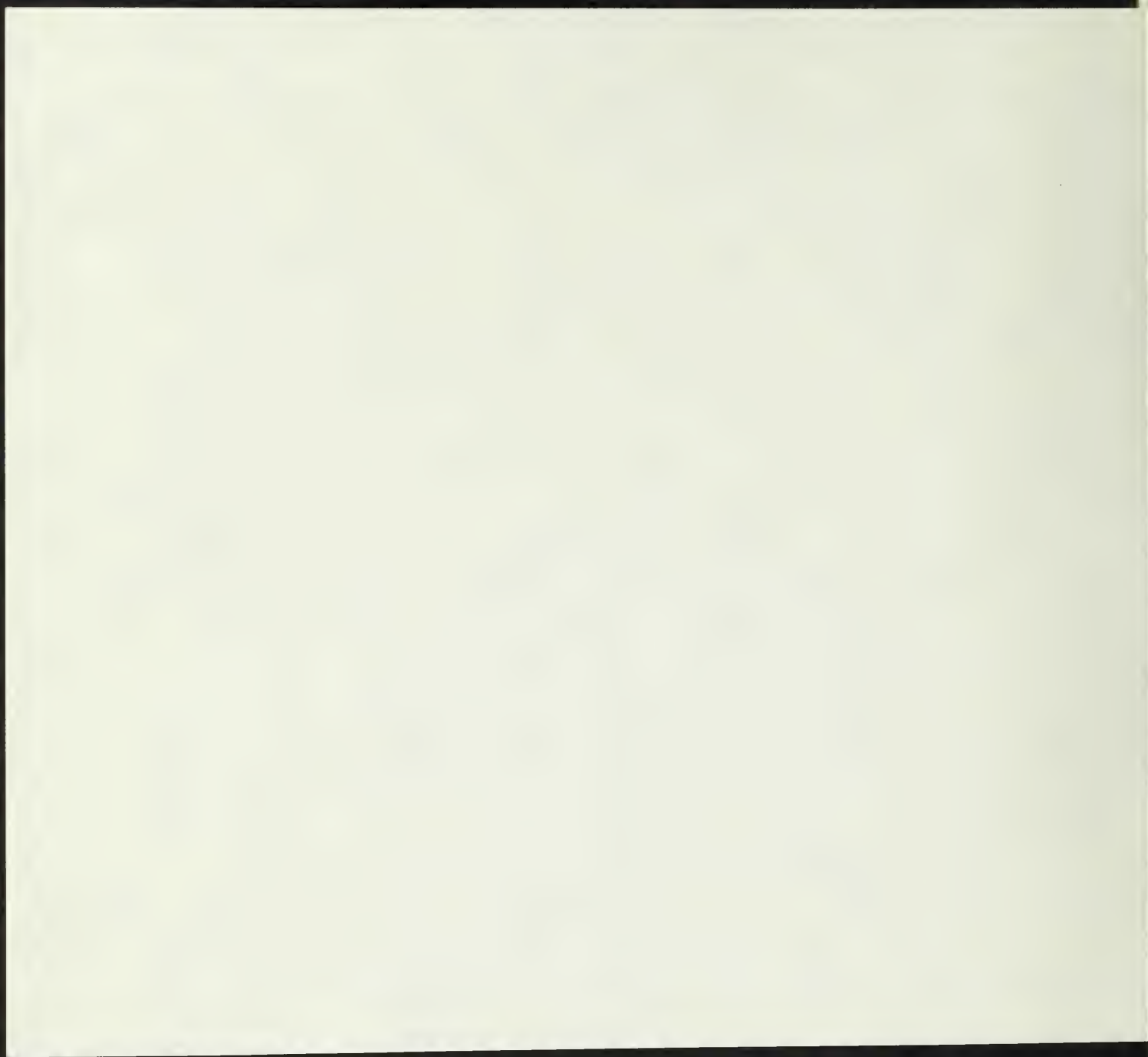
子莖ハ子葉、子芽、子根ヲ相互ニ連絡セシムル所ニシテ子芽、子葉ノ維管束ハ此ノ所ニテ相合シテ子根内ノ維管束ニ接合ス、子莖ノ上端子芽ニ接スル所ニハ左右二箇ノ舌狀突起アリテ子芽ノ基部ヲ左右ヨリ挟ム、此ノ突起物ノ先端ハ二分セリ。(第五圖)

## 第六節 種 皮

種皮ハ子葉、子芽、子根、子莖ノ最外部ヲ被覆シ是等ヲ保護スル器官ニシテ子葉ノ側面ニ於テコレト接著ス、此ノ點ハ種實ノ莢ト固著セル點即臍下ニ位ス。

老成セル種皮ノ横斷面ヲ見ルニ臍部ハ其ノ背部ヨリ肥厚シテ最外部ハ一層ノ柵狀細胞ヨリナル表皮細胞ニヨリテ圍繞セラレ臍部ノ中央ニ於テ終ル、其ノ内部ニ於ケル表皮ノ柵狀細胞ノ四乃至五倍大ノ一層ノ柵狀細胞層ハ兩端ハ臍ノ周邊ニ起リテ子粒ノ臍ニ反對ノ側ニ至ルニ從ヒ次第ニ其ノ長サヲ減ジ遂ニハ長サ、幅殆ト同一ナル、此ノ層ノ下部ハ扁平ナル數層細胞層ニシテ其ノ内部ハ方形ノ一層ノ細胞層アリテ恰内表皮ヲ形成スルガ如キモ種子ノ尙若キ時ハ此ノ層ノ内部ニ尙扁平ナル細胞層及眞ノ内表皮アレドモ子葉ノ成長スルニ從ヒテ壓碎セラレ僅ニ其ノ痕跡ヲ見ルコトヲ得。(第九圖)

臍部ニ於テハ他ノ種皮ハ異リテ表皮上ニ更ニ一層ノ柵狀細胞アリ亦表皮ノ内部ニハ多クノ色素粒ヲ有スル小ナル細胞層アリ、尙其ノ内部ニハ(第十圖)ニ示ス珊瑚樹狀ノ細胞層アリ此ノ細胞層ノ内部ニハ





更ニ小ナル細胞ヨリナル弓形ヲナス細胞層アリ亦臍部ノ中央部ニハ縱走セル卵形ノ細胞群アラハ外皮ノ扁平ナル細胞層ト連絡セリ。

## 第二章 滿洲大豆ノ分類

大豆ノ分類ハ有毛種及無毛種ノ二ツニ分チ更ニ扁平種及豐圓種トノ二ツニ分チ尙是等ヲ粒ノ大小、  
 顏色、粒色ニヨリ分類セラル。

尙滿洲ニ普通用ヒラルル分類法ハ

### I 黃 豆(元豆)

#### 1 黃豆

2 白眉 豆ノ臍白ク黃豆ニ比シ稍大ニシテ橢圓形、外皮ハ白黃色

3 金黃 (金元)黃豆ニ比シ小圓形、臍ハ黃褐又ハ白色

4 黑臍 大黑臍小黒臍ノ二種アリ

### II 青 豆

1 臍ニ白色ノ痕跡ヲ有シ外青内黃

2 臍ニ黑褐色ノ痕跡ヲ有シ内外共ニ青

### III 黒 豆

1 大黒豆 外皮黒ク内部青

2 小黒豆 前者ヨリ小粒ニシテ外黒内黃

3 扁黒豆 形稍扁平ニシテ外黒内黃

以上ノ分類ハ滿洲ニ於テ商人ノ普通用フル所ナルガ各項目間ノ區別判然セザルガ如シ故ニ左ノ如ク  
 改正スル方適當ナル可シ。

#### 1 黃色種 普通黃豆ト稱セラル

(イ) 白色 普通白眉ト稱シ粒橢圓若クハ球形ニシテ大小アリ

(ロ) 褐色 普通金黃又ハ金元ト稱シ橢圓若クハ球形ニシテ大小アリ

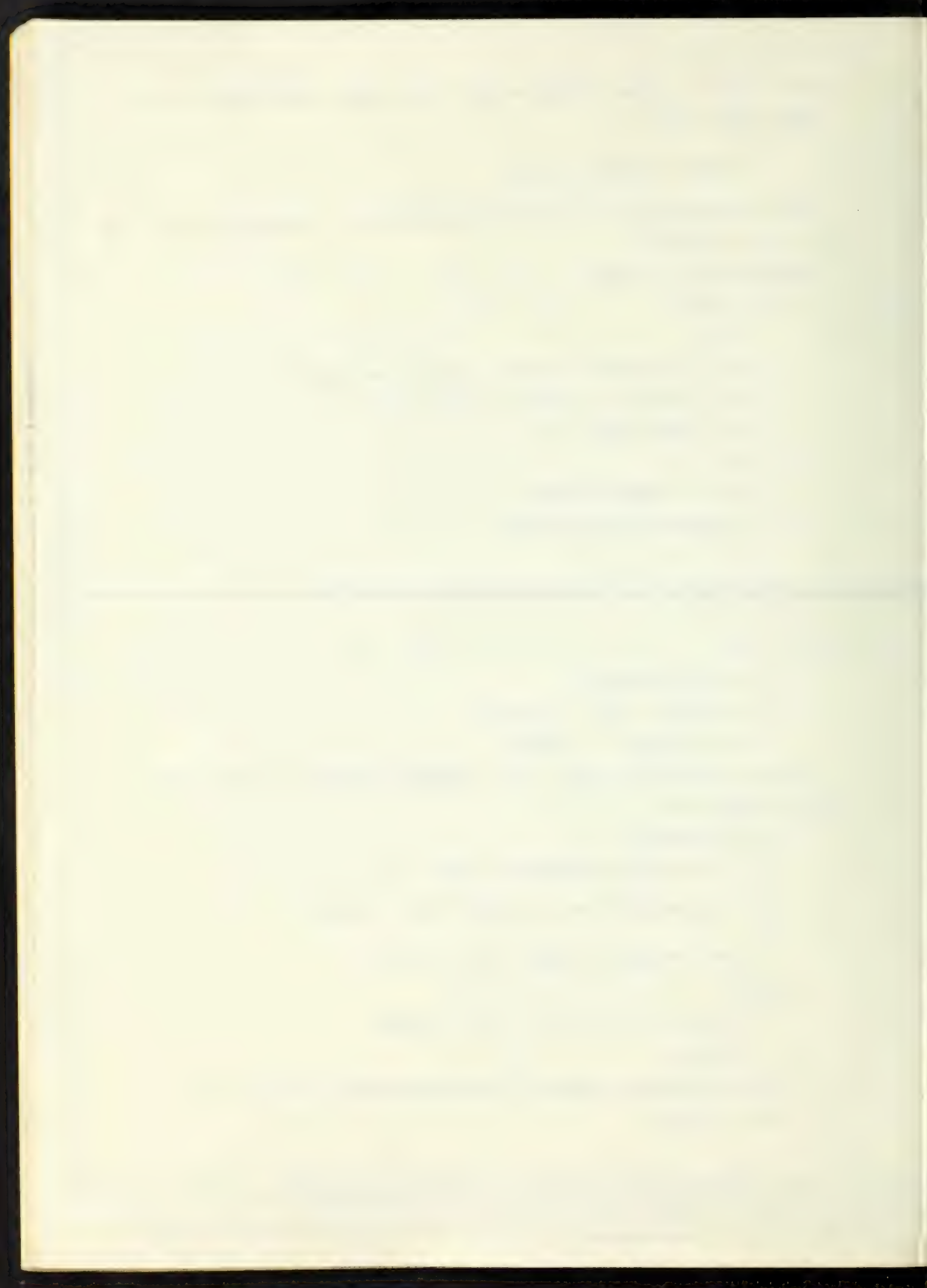
(ハ) 黑色 普通黒臍ト稱シ橢圓若クハ球形ニシテ大小アリ

#### 2 綠色種

(イ) 褐色 球形若クハ橢圓形ニシテ大小アリ、子葉綠色

(ロ) 黑色 同

#### 3 黒色種 普通黒豆ト稱ス目色皆黒色ニシテ子葉ノ色黃或ハ綠色ノ二種ニ分ツコトヲ得



- 4 褐色種 目色褐色粒球形ニ小ナル一種ニシテ一般ニ栽培セラレズ
- 5 帶綠黃色種 普通青豆ト稱スル一種ニシテ共ニ子葉黃色
  - (イ) 白色
  - (ロ) 褐色
  - (ハ) 黑色
 共ニ粒橢圓若クハ球形
- 6 斑色種 時々見ルコトアルモ一般ニ栽培セララルモノアルヲ聞カズ
- 7 鞍掛種 一般ニハ栽培ヲ見ズ
  - (イ) 白色
  - (ロ) 褐色
  - (ハ) 黑色

滿洲大豆ノ品種

滿洲ニ於ケル大豆ノ品種ヲ調査セバ其ノ數二百ヲ下ラザルモ調査尙未了ニシテ品種名ノ判然セザルモノ多ク逐次説明スルコト能ハズ其ノ一部分ヲ記載セン。

- 1 奉天白眉 奉天附近ニ廣ク栽培セララル品種ニシテ草丈二尺五寸餘ニ達ス、花ハ淡紫色ニシテ

早熟ナリ、成熟スル時ハ莢ノ色白ク粒形大ニシテ球形、色ハ淡黃ニシテ光澤少ク目ハ白色、乾物中脂肪量一八%内外ナリ。

- 2 黑殼黃豆子 遼陽附近ヨリ其以南ニ栽培セララルモノニシテ草丈三尺内外花ハ白色ニシテ中熟、莢ハ濃褐色ヲ呈シ粒ノ大サハ中ニシテ黃色球形稍光澤ヲ有シ目ハ淡茶褐色ナリ含油量二〇%内外

- 3 白花墜子 長春及公主嶺附近ニ廣ク栽培セララル品種ニシテ二尺内外、花ハ白色ニシテ中熟、莢ノ色ハ淡褐色ヲ呈シ粒ハ中ニシテ球形色黃ニシテ光澤アリ目ハ茶褐ニシテ含油量一九%内外。

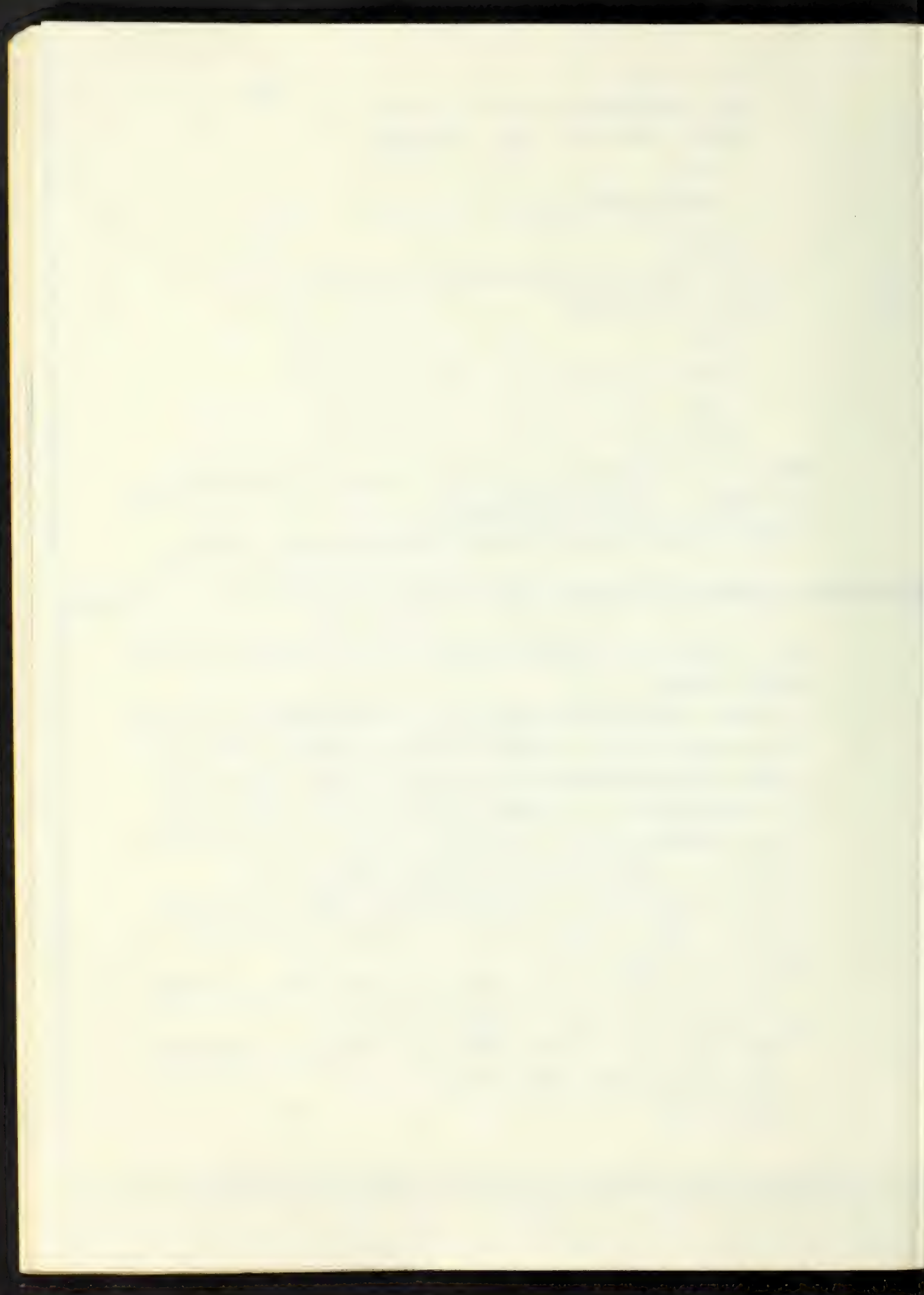
- 4 四粒黃 南滿洲北部ニ汎ク栽培セラレ草丈二尺五寸ヨリ三尺ニ達ス、花ハ白色ニシテ中熟、莢ハ淡褐色粒ハ大ニシテ黃色球形稍光澤ヲ有シ目ハ淡茶褐色、含油量二〇―二二%。

- 5 鐵莢豆子 公主嶺附近ヲ中心トシテ北ハ長春南ハ昌圖附近ニ及ビ栽培セララル草丈三尺ニ達ス、花ハ白色ニシテ稍晩熟、莢ハ褐色ニシテ粒ハ中大ニシテ僅ニ綠色ヲ帶ビタル黃色、球形ニシテ光澤アリ目ハ茶褐色、含油量二〇%内外。

- 6 小黑臍 南滿洲北部ニ汎ク他種ト混在ス、草丈一尺八、九寸紫色ノ花ヲ開ク、莢ハ濃褐色粒黃色ニシテ球形稍光澤ヲ有シ目ノ形小ニシテ黑褐色ヲ呈ス、含油量二一%。

- 7 大粒青 奉天以南ニ栽培セラレ草丈二尺以内花ハ白色ニシテ晩熟、粒大ニシテ球形子葉綠色ニシテ光澤ナク目ハ淡褐色ヲ呈ス、含油量一七%内外。





- 8 黒皮青豆 奉天以南ニ栽培セラル草丈二尺五寸内外花ハ白色ニシテ莢ハ青色ヲ帯ビタル褐色ニシテ中大、球形ニシテ光澤アリ種子葉青色目ハ黒色ヲ呈ス、含油量二〇%内外。
- 9 猪腰豆 各地ニ少量ツツ副食物用ニ栽培ス草丈一尺六、七寸紫色ノ花ヲ開キ莢ハ青色ヲ帯ビタル淡褐色ニシテ粒ハ大、稍球形ニシテ光澤アリ種皮黒色ニシテ表皮網狀ノ隙裂ヲ生ジ白色ノ下皮ヲ其ノ間ニ表ハス目ハ黒色ニシテ含油量一七%内外。
- 10 奉天青皮 奉天以南ニ多ク栽培セラル草丈三尺餘粒大ニシテ濃青色、子葉黃色、球形ニシテ光澤ナク目ハ黒色ニシテ含油量一九%内外。
- 11 鐵葉青豆 奉天以南遼陽、熊岳城附近ニ廣ク栽培セラル草丈二尺五六寸、莢黒褐色ニシテ紫花ヲ開キ粒稍大ニシテ光澤アリ橢圓形ニシテ外皮淡青色、子葉黃色ニシテ目ハ淡褐色ヲ呈ス含油量二〇%内外。
- 12 雜食豆 各地ニ栽培セラルルモ少量ナリ、コレニ黃色、黒色及褐色ノ三種アリ共ニ扁平ナル長橢圓形ニシテ草丈三尺五寸ヨリ四尺以上ニ達ス、花ハ白色若クハ紫色ニシテ光澤アリ、含油量至ツテ少ク一六%内外。

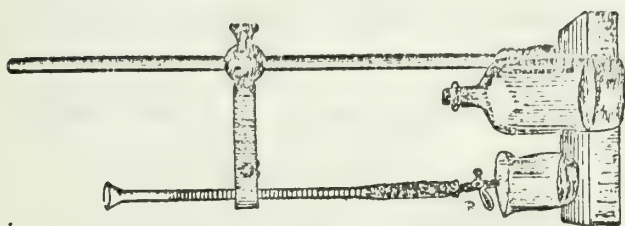
## 第二章 大豆ノ特性

### 第一節 大豆粒ノ大小

大豆ノ大小ハ内容物ノ種類及含量ニ關係アリテコレヲ表スニハ目測及篩選ニヨル場合多シ然レドモコレヲ數制的ニ表ハスニハ重量ニヨル場合ト容量ヲ以テスル場合トアリ。

今滿洲ニ於ケル大豆ノ大小ヲ見ルニ當場ニテ調査シタル百八十七品種中其ノ百粒重量ノ最モ小ナルハ一〇瓦ニシテ最モ大ナルハ三二瓦ニ及ビ一七一一八瓦ノモノ最普通ナリ。

### 穀粒容積計



穀粒容積計

### 第一項 粒ノ大小ト容量トノ關係

容量ヲ測定センニハ穀粒容積計ヲ用ヒテ實際ノ容積ヲ測定スル法最正確ナリ、容量ハ又簡便ニシテ螺旋測微器又ハ測程器ヲ用ヒテ各粒ノ長、幅、厚ヲ測リ其ノ相乘積ニ依リコレヲ示スコトアリ此ノ





法ハ其ノ容積ト必ズシモ平行セザル場合アレドモ大體ニ於テ其ノ容積ヲ知ルニ足ル、又十粒ヲ取り縦  
或ハ横ニ一列ニ密接シテ量ベ其ノ全長ヲ測リ得タル數ヲ一桁下ゲテ各粒ノ平均直徑トスルコトアリ此

六二



測 経 器

ノ法ハ前法ノ如ク正確ナルコト能ハザルト雖大ニ時間ヲ節シ得ルノ利  
アリ、容量ハ又一定容積内ニ存スル粒ノ數ニ因テコレヲ表ハスコトヲ  
得凡ソ品種或ハ成分同一ナル場合ニシテ大豆粒ノ整一ナル時ハ其ノ大  
小ノ如何ニ拘ヘズ一定容積内ニアル各粒ノ總體積ハ同一ナリ、而シテ  
其ノ表面積ハ粒ノ大ナル程小ナリ然ドモ大小不同ナル時ハ其ノ差大  
ナル程一定容積内ニアル各粒ノ總體積ハ益々大ナリトス、コレニ依ル時  
ハ粒整一ナル時ニハ然ラザルモ混合シタル場合ハ買手ハ利アリテ賣手  
ハ損ナリ。

### 第二項 粒ノ大小ト重量トノ關係

大豆ノ重量ヲ表ハスニツノ方法アリ、其ノ一ハ一粒若クハ一定數  
ノ粒ノ重量ヲ以テ示スモノニシテ他ノ一ハ一定容積内ニ於ケル重量ヲ

以テ示スモノナリ前者ヲ實重ト稱シ後者ヲ容重ト云フ。  
(一) 實重 總テ物體ノ實重ハ其ノ容積ト比重トノ相乘積ニ等シキモノナリ

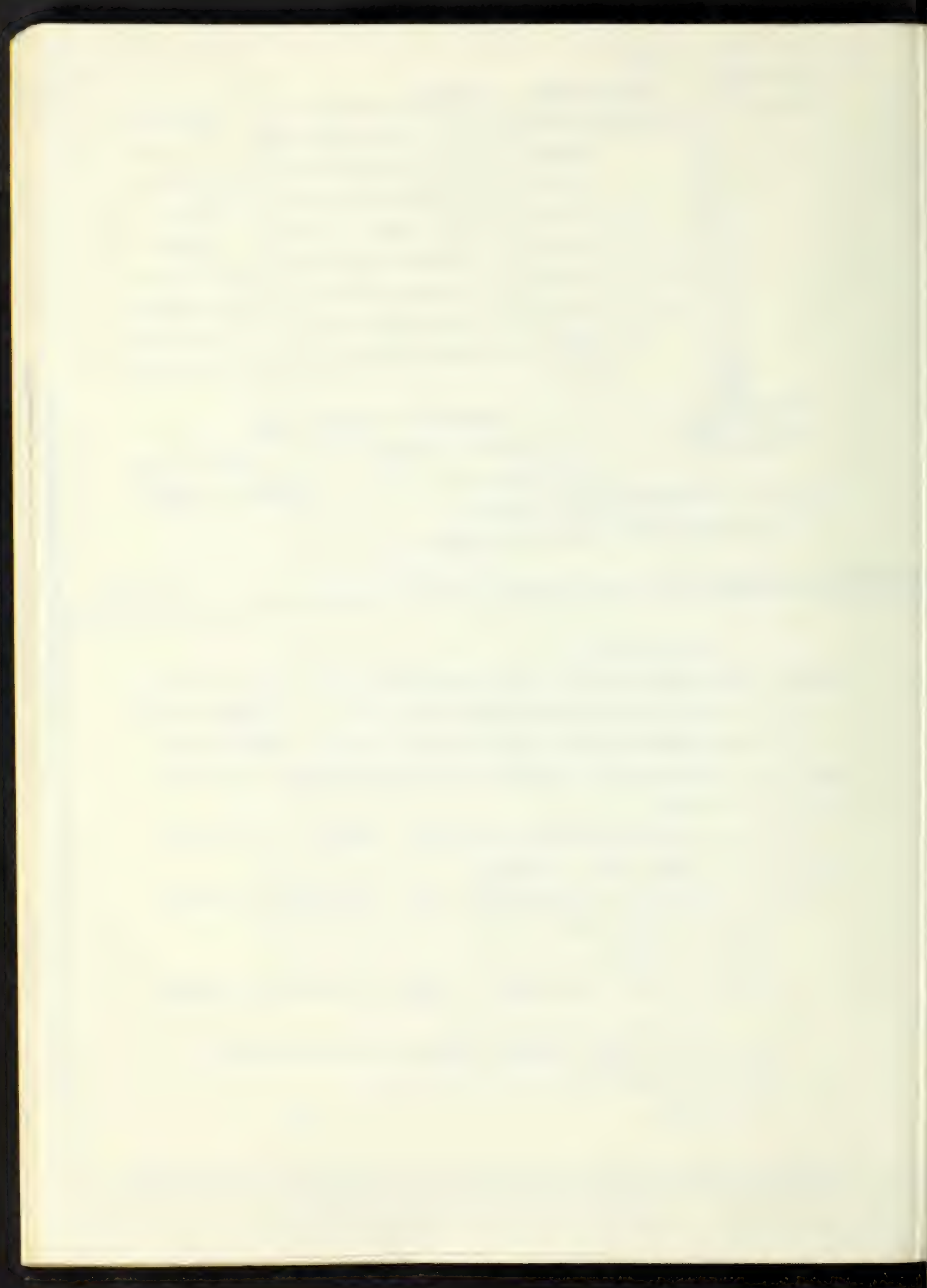
$$W = V \times S \times P.G.$$

故ニ實重ハ其ノ容積ト正比例スベキモノナルモ大豆ノ實重ヲ秤量スルニ正シク其ノ容積トハ正比例ス  
ルコトナシ、コレ同一品種ニアリテモ其ノ組織ガ整齊均等ナルモノニアラザルヲ以テ比重モ多少ノ差  
アルコト多シ從テ粒ノ實重ト容積トハ必ズシモ正シク相比例スルコトナシ、サレド概數ニ就キテ其ノ  
關係ヲ求ムルトキハ同一品種ノ粒ニアリテハ實重ト容積トハ自ラ相伴フテ増減スルヲ見ル即大ナル子  
粒ハ重ク小ナル子粒ハ輕シ。

一定容積内ニアル粒ノ容積ハ粒ノ大小ニ拘ラズ常ニ同一ナルコトハ既ニ述ベタル所ナルガ故ニ粒ノ  
大小如何ニ拘ラズ其ノ總容積ト總實重トハ正比例ス。

(二) 容重 一定ノ容積内ニ含有セラルル粒ノ重量ヲ云フ、例ヘバ一升ノ重サ何程ト云フガ如シ容重  
ハ下ノ如キ事項ニヨリテ差異ヲ生ズ。

- 1 粒ノ實質ニヨリテ支配セラル
- 2 粒ノ形狀ニヨリテ異ナル、即チ短ク豐圓ナルモノハ容重大ニシテ長ク扁平ナルモノハ容重小  
ナリ
- 3 粒ノ大小ノ整否、大小粒混合スル時ハ容重大、粒形整一ナルモノハ大小ニ拘ラズ同ジ
- 4 不完全粒ノ混合程度及其ノ種類



5 測定上ノ誤差、容器ノ形狀及容器ヲ操ル手加減ニヨリテ左右セラル

以上ノ如ク容重ノ多少ハ種々ノ原因ニヨリテ異レドモ現今買取引上及品質鑑定上ニ便利ナル方法  
ナレバ直ニ穀ヲハ量ラズテ之ヲ注シテハンツツアリテ種皮ノ含有セラルル割合少キニヨリ同一品種ノ場合ニハ品質ノ良好ナ  
ルモノハ大粒ナリ、品種ハ各其ノ特有ノ大小及品質ヲ有スルニヨリ品種異ナル場合ニ於テハ大粒種ハ  
必ズシモ小粒種ヨリ優良タル可キト能ハザル場合アルベシ今滿洲ニ生産セラレシ大豆百九十三品種  
ノ各百粒重量ト其ノ含油量トノ關係ヲ見ルニ次ノ如シ。

第三項 粒ノ大小ト品質トノ關係

粒ノ大小ハ品質即油分及蛋白質ニ如何ナル關係アルヤヲ見ルニ同一品種ニアリテハ同一ノ品質ヲ有  
スルニヨリテ粒ノ大小ニ拘ラズ品質ハ同一ナラザル可ラズ、然ドモ此ノ場合ニ於テモ種皮ノ多少ハ品  
質ニ關係アリテ大粒ハ小粒ヨリ種皮ノ含有セラルル割合少キニヨリ同一品種ノ場合ニハ品質ノ良好ナ  
ルモノハ大粒ナリ、品種ハ各其ノ特有ノ大小及品質ヲ有スルニヨリ品種異ナル場合ニ於テハ大粒種ハ  
必ズシモ小粒種ヨリ優良タル可キト能ハザル場合アルベシ今滿洲ニ生産セラレシ大豆百九十三品種  
ノ各百粒重量ト其ノ含油量トノ關係ヲ見ルニ次ノ如シ。

大豆百粒重ト含油量

| 含油量 (%) | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|---------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 23.5    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 23.0    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 1  |
| 22.5    |    |    |    | 2  | 1  | 1  | 1  |    |    |    |    |
| 22.0    |    |    | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1  |    |    |    |
| 21.5    |    |    | 1  | 1  | 1  | 6  | 4  | 2  |    |    |    |
| 21.0    | 1  | 1  | 3  | 1  | 3  | 6  | 6  | 4  | 1  | 2  | 1  |
| 20.5    | 1  | 1  | 3  | 6  | 6  | 9  | 6  | 4  | 1  |    |    |
| 20.0    | 1  | 1  | 4  | 4  | 4  | 7  | 10 | 2  | 2  | 2  |    |
| 19.5    | 1  | 4  | 7  | 3  | 4  | 5  | 3  | 1  | 2  |    |    |
| 19.0    |    | 3  | 3  | 2  | 2  | 1  |    |    |    |    |    |
| 18.5    |    | 2  | 1  | 1  | 1  | 2  | 1  | 3  |    |    |    |
| 18.0    |    | 1  |    |    | 1  | 1  |    |    |    |    |    |
| 17.5    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 計       | 4  | 8  | 16 | 21 | 24 | 33 | 41 | 21 | 11 | 7  | 2  |

相關率 =  $+0.151 \pm 0.07$

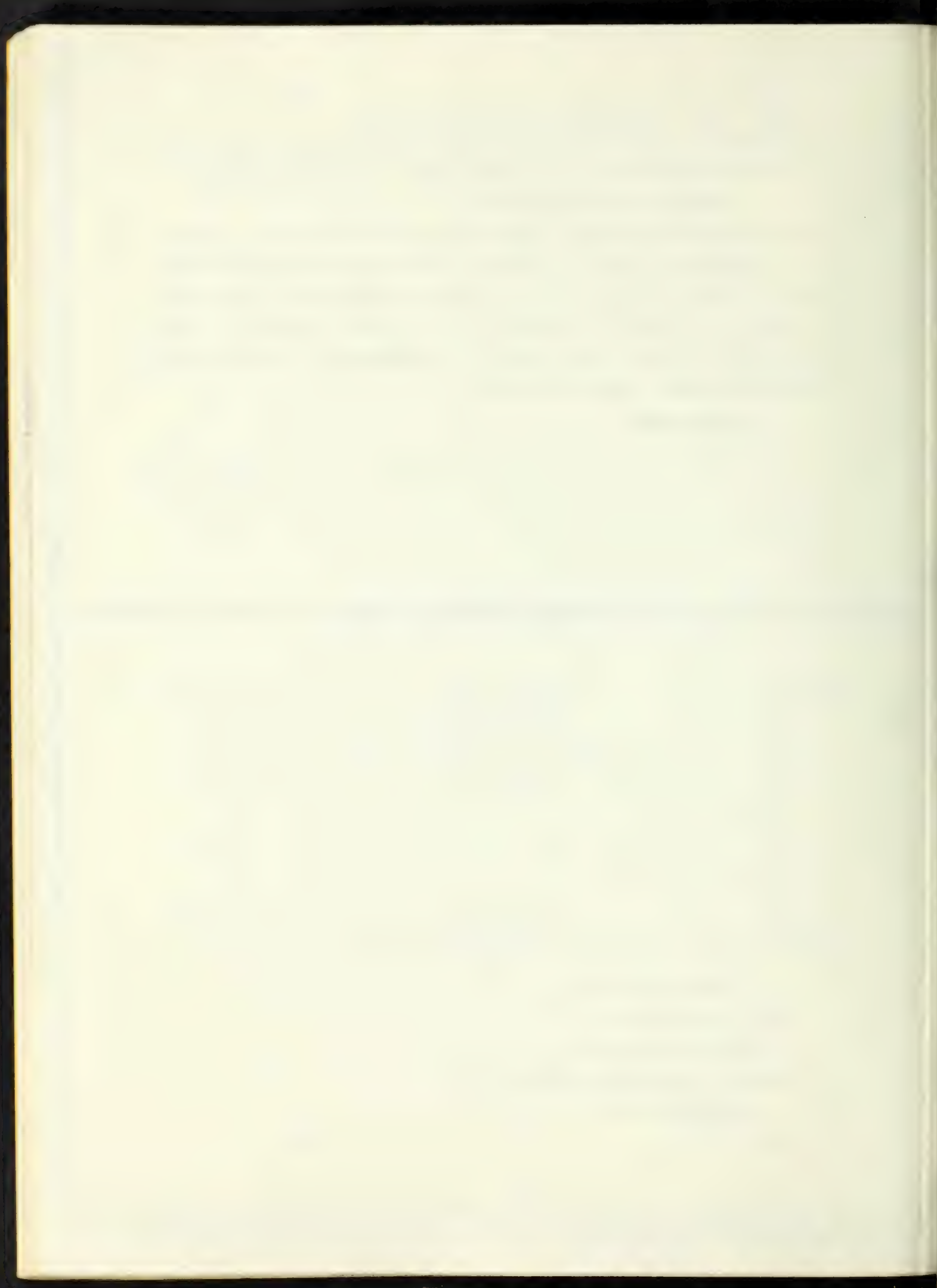
百粒重ノ平均値 =  $16.63 \pm 0.18$

標準偏差 =  $\pm 2.43 \pm 0.12$

乾物百分中ノ脂肪量ノ平均値 =  $20.04 \pm 0.14$

標準偏差 =  $2.01 \pm 0.10$





コレニ依リテ見ル時ニハ品種間ニ於ケル粒ノ大小ノ差異ハ其ノ含油量ニ僅少ノ相關現象ヲ示スニ止  
アルノミナリ。

大連飯塚氏ノ研究ニヨレバ

| 油分 | 大粒(七MM以上)<br>一五三 | 中粒(六MM以上)<br>一五三 | 小(六MM以下)<br>一五〇 | 不発食粒<br>一五二 |
|----|------------------|------------------|-----------------|-------------|
|----|------------------|------------------|-----------------|-------------|

大豆百粒重量ト含蛋白質量

| 平均<br>蛋白質% | 42.877 | 41.688 | 43.829 | 41.667 | 43.365 | 42.698 | 42.087 | 41.917 | 41.937 | 41.778 | 44.429 | 42.080 | 43.555 | 41.266 | 41.433 | 42.768 |
|------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 實驗品種數      | 1      | 1      | 3      | 6      | 6      | 10     | 12     | 20     | 21     | 10     | 2      | 2      | 3      | 2      | 1      | 1      |
| 百粒重瓦       | 10     | 11     | 12     | 13     | 14     | 15     | 16     | 17     | 18     | 19     | 20     | 21     | 22     | 25     | 27     | 32     |

コレニ依リテ見ルニ粒ノ大小差異ハ含油量ト同ジク大ナル關係ナキガ如シ。

#### 第四項 粒ノ大小ト種皮トノ關係

粒ノ大ナルモノト小ナルモノトノ間ニ其ノ種皮量ニ如何ナル關係ヲ生ズルカラ見ルニ大豆ノ粒ハ眞  
ノ球形ナルモノハ至ツテ少ク多少扁球或ハ楕圓形等種々ナル形狀アルノミナラズ種皮モ部分ニヨリテ

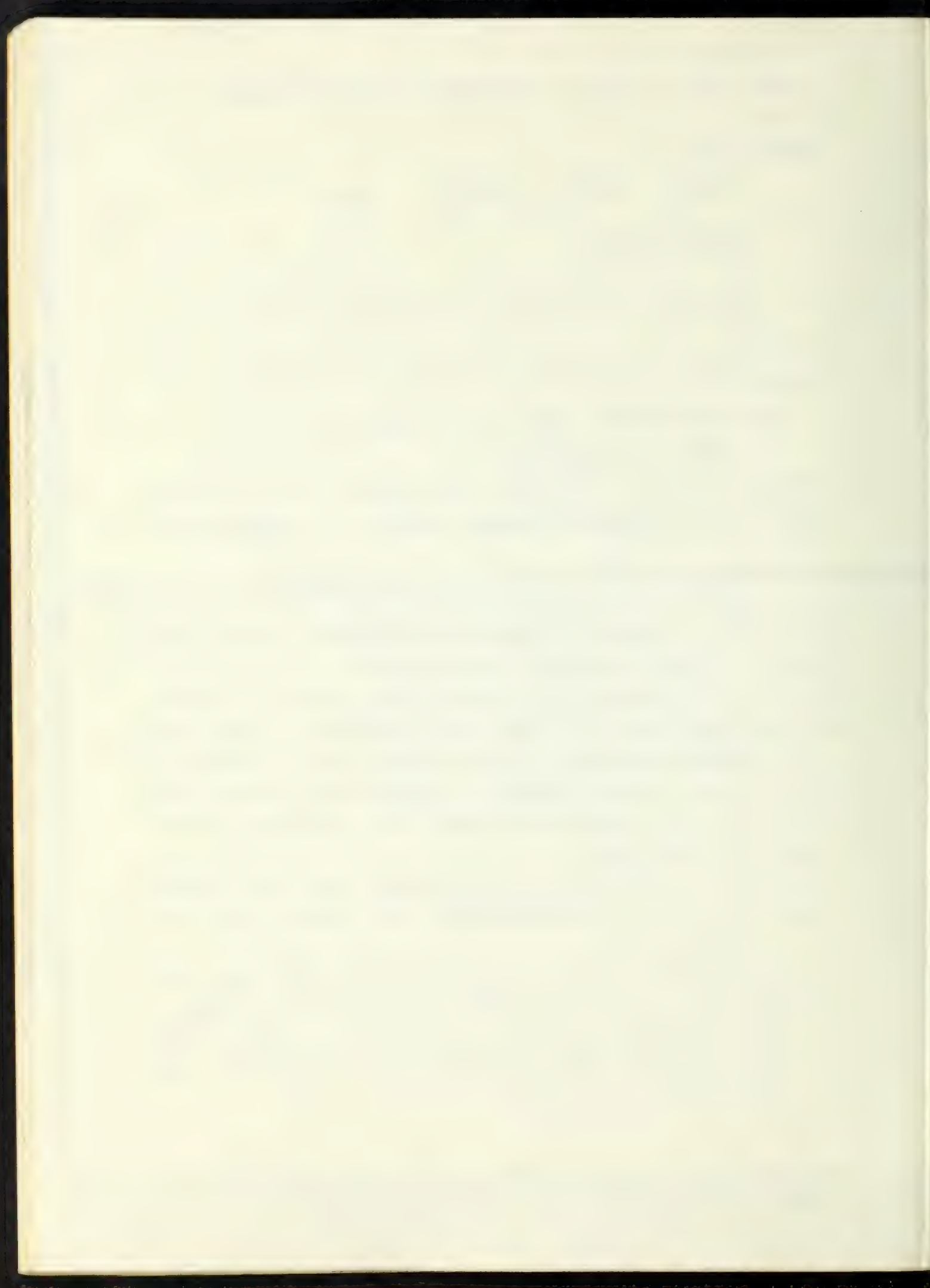
其ノ厚サニ厚薄アルコトハ前ニ述べタルガ如シ故ニ是等ノ關係ヲ簡單ニ説明スルコト能ハザルト雖說  
明ノ便宜ノタメニ粒ハ球形ニシテ種皮ハ厚薄ナク一樣ノ種皮ト認メ論ゼントス。

今一ツノ粒ヲトレバ其ノ表面積ハ $4\pi r^2$ ナリトハ粒ノ半徑ナリ又他ノ $r$ ノ半徑ヲ有スル粒ノ表面積ハ  
 $4\pi R^2$ ナリ故ニ此ノ兩粒ノ表面積ノ比ハ夫々ノ半徑ノ二乗ノ比ニ等シ即チ半徑ノ比ノ二乗ニ等シ其レ故  
ニ一ツノ粒ノ半徑ガ他ノ粒ノ半徑ノ二倍ナル時ハ表面積ハ四倍大ナリ、然ルニ大ナル半徑ヲ有スル粒  
ノ體積ハ小ナル半徑ヲ有スル粒ノ體積ノ八倍ニ當ルニヨリテ同一體積内ニ於ケル各粒ノ體積ノ和ハ前  
者ハ後者ノ二分ノ一ニ當ル、又半徑三倍ナル時ハ其ノ表面積ノ三分一ナル即同一體積ヲ有スル粒群  
ノ表面積ノ總和ハ其ノ半徑ニ反比例ス。

コレニヨリテ考フル時ハ大粒ハ小粒ヨリ種皮ノ量少シ之製造工業者ノ注意スベキ所ニシテ小粒種ヨ  
リ大粒種ハ種皮ノ絶對量少キニヨリテ搾油或ハ豆腐ヲ製造スルニ當リテハ殘滓少ナキ結果トナル可シ

#### 第二節 形 狀

大豆ノ粒形ハ品種ヲ分類スル一ツノ特性ニシテ各品種ハ其ノ固有形狀ヲ有シ球形、扁球形、楕圓形  
長橢圓形等種々アルニヨリテ形狀モ亦其ノ品質ニ影響アルモノナリ、滿洲大豆ニ於テハ長橢圓形ノモ  
ノ少クシテ球形、扁球形及楕圓形ノモノ多シ球形トハ長、幅、厚殆ト同一ニシテ扁球形ハ長、幅殆ト  
同一ニシテ厚ノ小ナルモノ楕圓形ハ長軸最大ニシテ幅及厚ノ小ナルモノ長橢圓形ハ楕圓形ヨリモ尙長





軸ノ他ノモノニ比シテ大ナルモノヲ云フ。

- 1 球形ニ屬スルモノ 二三
- 2 扁球形ニ屬スルモノ 五〇
- 3 楕圓形ニ屬スルモノ 三七
- 4 長楕圓形ニ屬スルモノ 二

計 二二

粒ノ形狀ハ品種ニヨリテ一定ス今大豆ノ各品種ノ形狀ト其含油量トノ關係ヲ見ル左表ニ示スガ如シ

| 含油量 % | 粒ノ形狀                        |    |    |     | 計  |
|-------|-----------------------------|----|----|-----|----|
|       | 球形                          | 扁圓 | 楕圓 | 計   |    |
| 23.0  | 1                           |    |    | 1   | 5  |
| 22.5  | 4                           |    | 1  | 5   | 11 |
| 22.0  | 10                          |    | 1  | 11  | 14 |
| 21.5  | 12                          | 1  |    | 13  | 29 |
| 21.0  | 24                          | 2  | 3  | 29  | 38 |
| 20.5  | 23                          | 7  | 8  | 38  | 38 |
| 20.0  | 25                          | 8  | 5  | 38  | 31 |
| 19.5  | 17                          | 4  | 11 | 32  | 12 |
| 19.0  | 3                           | 4  | 5  | 12  | 11 |
| 18.5  | 5                           | 5  | 1  | 11  | 3  |
| 18.0  |                             | 1  | 2  | 3   |    |
| 17.5  |                             |    |    |     |    |
| 計     | 124                         | 32 | 59 | 193 |    |
| 平均含油量 | 20.281 19.484 196.97 20.037 |    |    |     |    |

コレニヨレバ球形ノモノ含油量多キガ如シ。

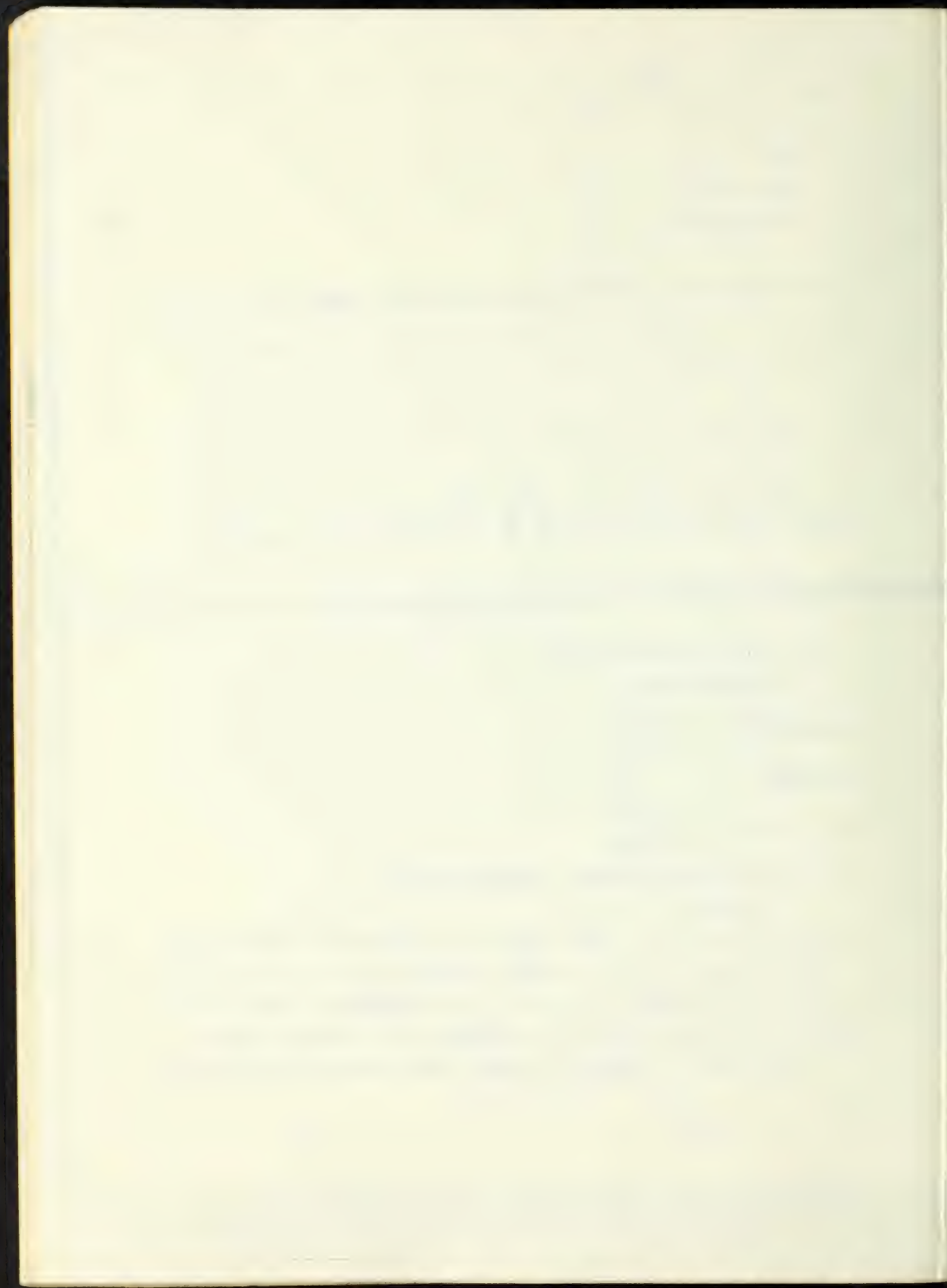
#### 粒形ト蛋白質トノ關係

| 含蛋白質量 % | 調査品種數 | 粒形  |
|---------|-------|-----|
| 41.715  | 63    | 球形  |
| 44.345  | 10    | 楕圓  |
| 43.217  | 2     | 長楕圓 |
| 42.687  | 26    | 扁圓  |

コレニ依レバ蛋白質ハ脂肪ニ反シ球形ニ少ク楕圓形ニ多キガ如シ。

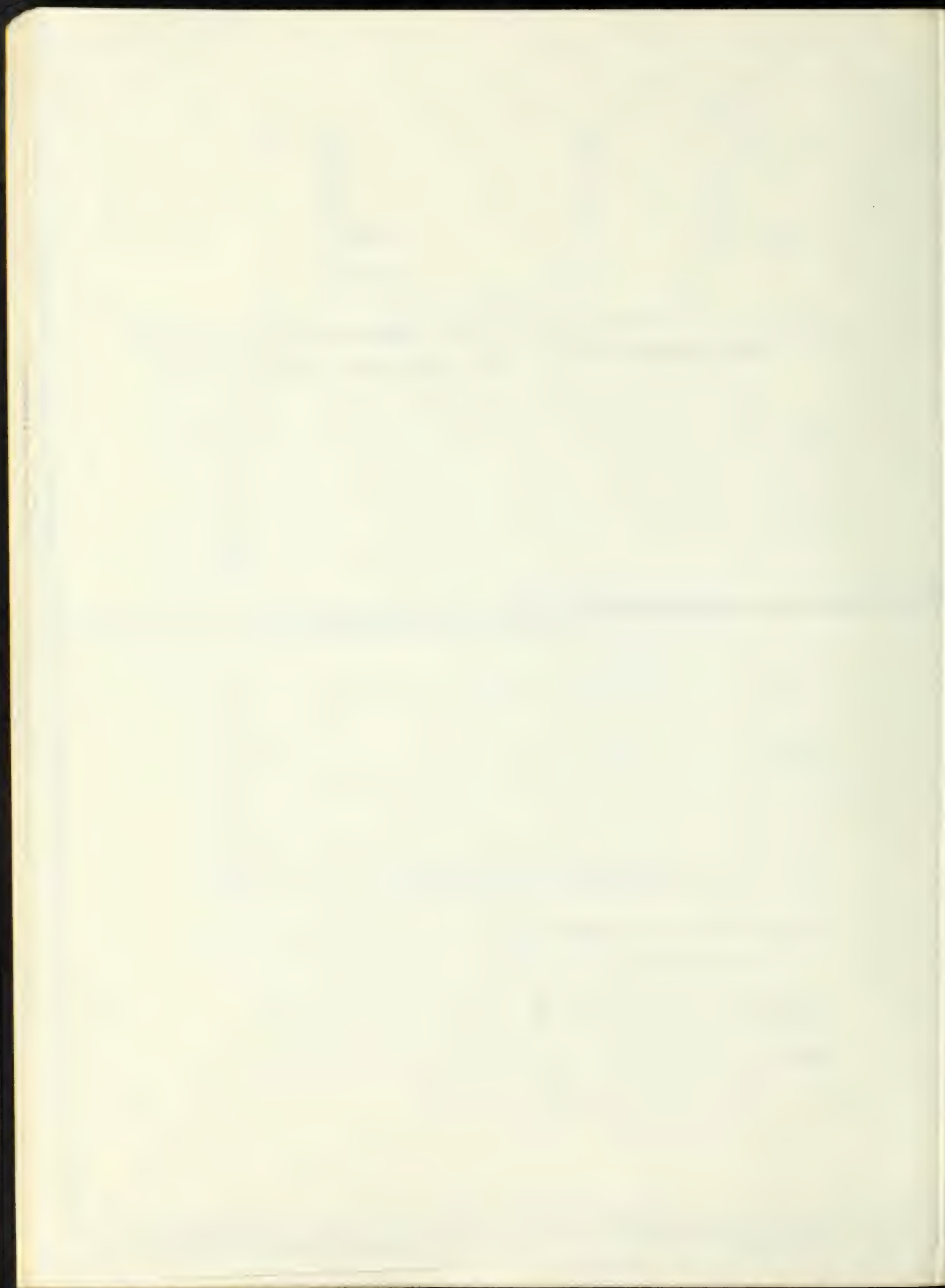
#### 第三節 粒色

大豆ノ色ハ種皮及子葉ノ色ニヨリテ種々ナル色ヲ表ハス故ニ種皮及子葉ノ各色ヲ調査セザル可カラザルモ普通是等ノ區分ヲナサズシテ表スコト多ク特ニ子葉ニ顯著ナル色アル時ハ別ニ記載スルコト多シ、大豆ノ色ハ種皮ノ表皮細胞層ニ表ハレ、黄、青、黒、茶、斑色及鞍掛等種々ナル色アリテ各色ニ尚濃淡アルニヨリテ是ガ精細ニ記載ヲナスコトハ甚ダ困難ナルコトナリ、滿洲ニ於ケル大豆ノ主ナルモノハ黄色若クハ青黄色ニシテ青淡黄色ノモノモ又稍多シ、青色、黒色、茶色、斑色及鞍掛ノ類ハ甚少シ。









コレヲ見ルニ濃青ノモノ最蛋白質多ク青コレニ次クガ如シ。

七二

第四節 光澤

大豆粒ノ光澤ハ常ニ肉眼ニヨリテ鑑定シ有、微、無ノ三ツニ區分シテ調査ス滿洲大豆ハ多クハ有或ハ微ナルモ時トシテ全クコレヲ缺クモノアリ。

|     |     |
|-----|-----|
| 光澤有 | 八〇  |
| 同 微 | 四三  |
| 同 無 | 八八  |
| 計   | 二二一 |

粒ノ光澤ト含油量

| 有      | 微      | 無      | 計      |
|--------|--------|--------|--------|
| 2      | 1      | 1      | 1      |
| 5      | 1      | 5      | 5      |
| 12     | 1      | 1      | 11     |
| 15     | 6      | 8      | 14     |
| 13     | 12     | 13     | 29     |
| 10     | 4      | 22     | 38     |
| 7      | 5      | 19     | 31     |
| 3      | 2      | 7      | 12     |
| 2      | 4      | 5      | 11     |
| 1      | 1      | 1      | 3      |
| 70     | 37     | 84     | 193    |
| 20.365 | 19.851 | 19.852 | 20.037 |

| 光澤強   | 含油量%   |
|-------|--------|
| 23.0  | 2      |
| 22.5  |        |
| 22.0  |        |
| 21.5  |        |
| 21.0  |        |
| 20.5  |        |
| 20.0  |        |
| 19.5  |        |
| 19.0  |        |
| 18.5  |        |
| 18.0  |        |
| 17.5  |        |
| 計     | 2      |
| 平均含油量 | 19.765 |

光澤有ルモノ最モ多キガ如シ。

粒ノ光澤ト含蛋白質量

| 光澤 | 含蛋白質%  | 調査品種數 |
|----|--------|-------|
| 有  | 41.644 | 38    |
| 微  | 42.331 | 15    |
| 無  | 42.655 | 49    |

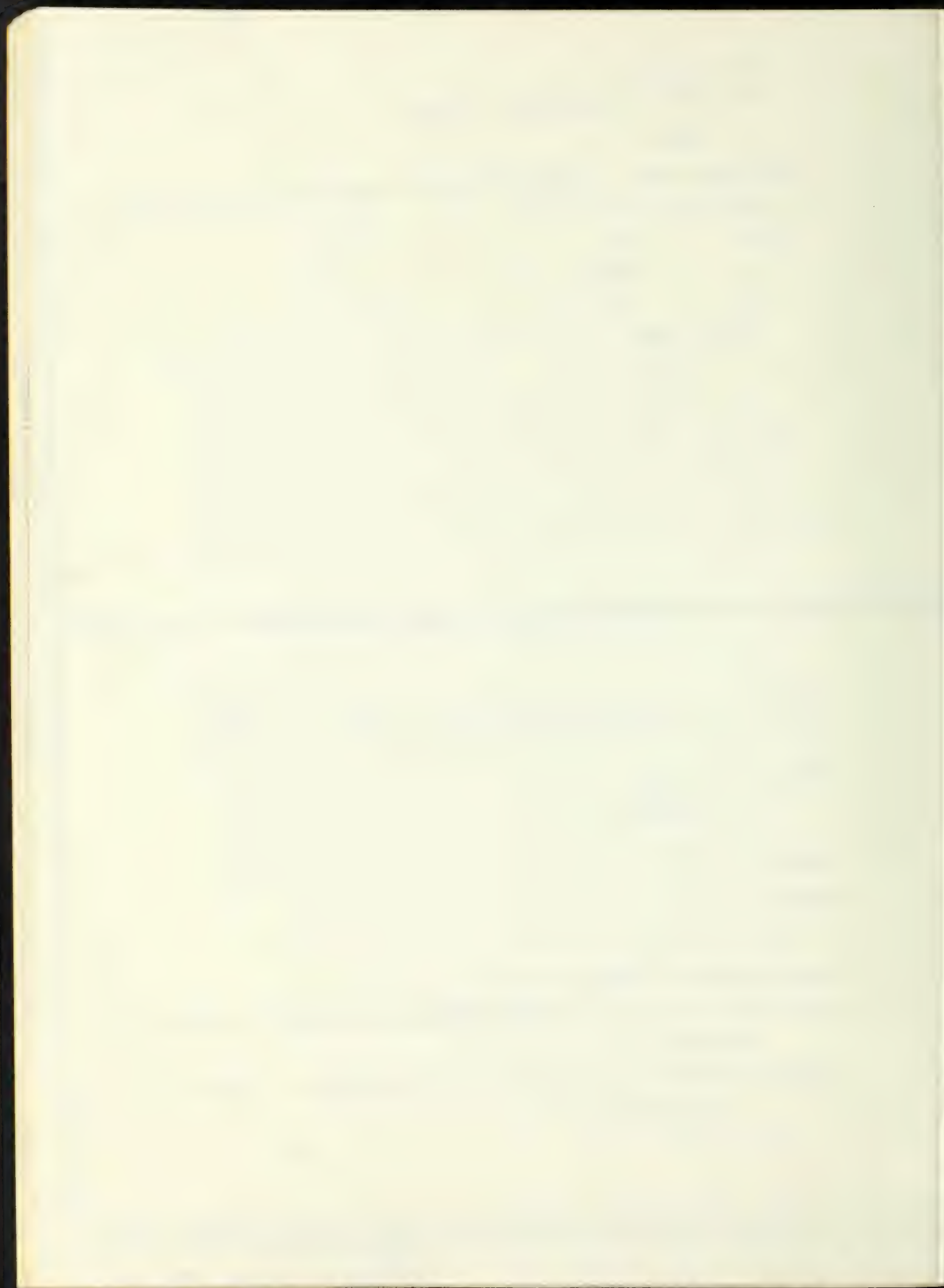
含油量ト反對ニ光澤無キモノ蛋白質量多キガ如シ。

粒ノ光澤ハ品種ニヨリテ自ラ一定スルト雖又天氣、成熟ノ度調製及貯藏ノ如何ニヨリテ差異ヲ生ズ

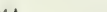
第五節 臍色

大豆粒ノ臍色ニハ粒色ニ於ケルガ如キ種々アルノミナラズ其ノ色ノ現ヘレ方ニツノ方法アリ。

第一項 臍色ノ表ヘレ方





臍色ノ現ハレ方ヲ述フルニ先ダチテ臍ノ構造ヲ述ベザル可カラズ、臍ハ子實ノ生育中母體ヨリ營  
 養物ヲ攝取スル通路ニアタリ、莢ニ着生セル痕跡ニテ其ノ形狀ハ多ク長楕圓形ヲナス、其ノ長軸ニ沿ヒ  
 中央ニ一條ノ綫線アリ、此ノ線ハ白色若クハ褐色ニシテ臍色ノ表ハレ方ハ  此ノ綫線ノ兩側ニ沿  
 ヒテ表ハレ周圍ニ至ルニ從ヒテ漸次ニ濃度ヲ減ズルモノト周圍ニ濃ク表ハレテ中央ニ至ルニ從ヒテ次  
 第二淡クナル方法トアリ

## 第二章 齊色、區別

色ハ白色、褐色若クハ黒色ニシテ各其ノ濃度ヲ異ニス即チ

[illegible]

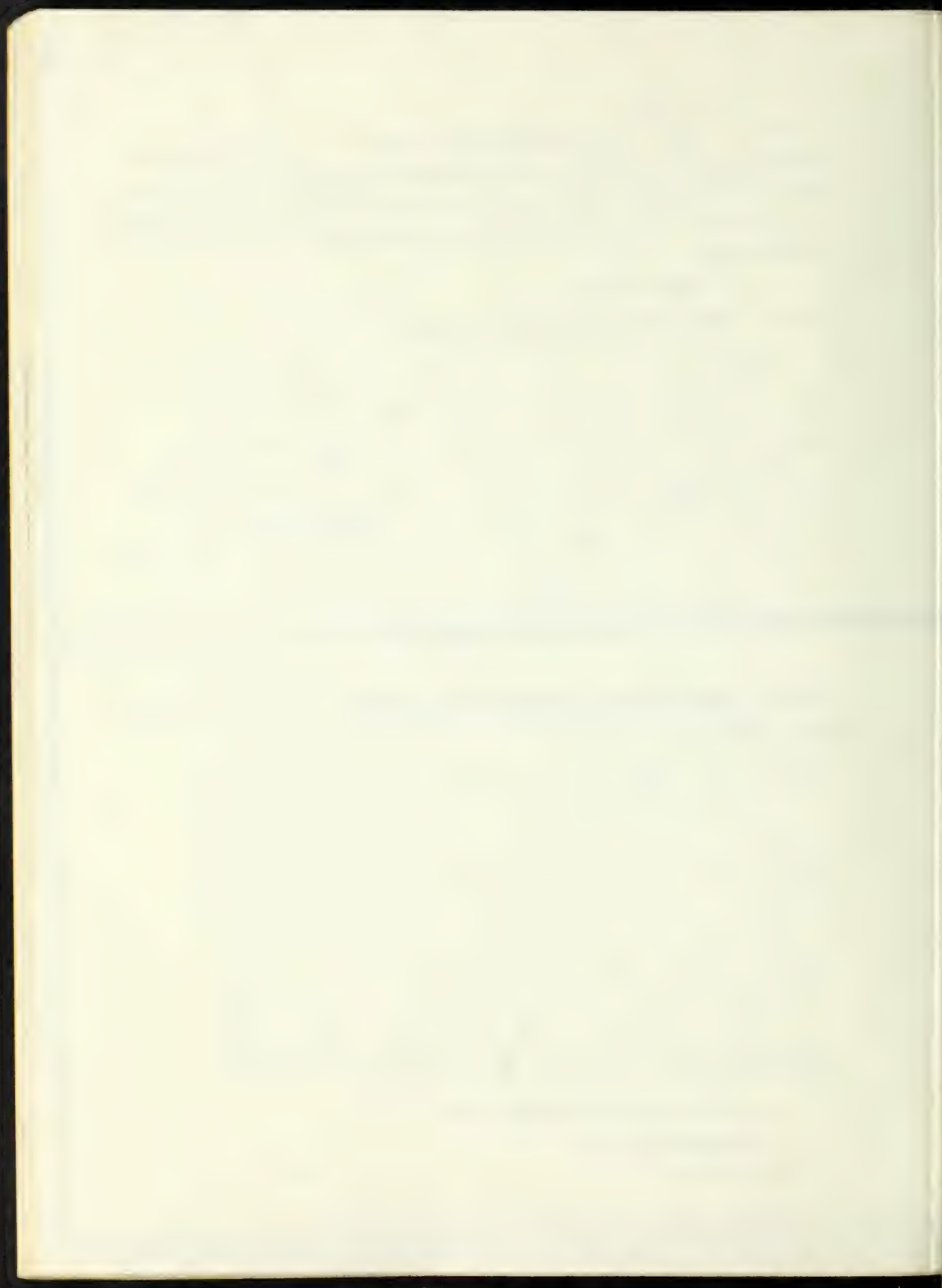
膚色モ氣候、成熟ノ度及貯藏ニヨリテ多少差異ヲ生ズルト雖、概ネ品種ニヨリテ一定ス、今品種ノ膚

色と油分との關係ヲ見ルニ

| 含<br>油<br>量<br>% | 白<br>茶 | 濃<br>茶 | 黑<br>茶 | 濃<br>黑 | 計      |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 23.0             |        |        | 1      | 1      | 1      |
| 22.5             |        |        |        |        | 5      |
| 22.0             | 5      |        |        |        |        |
| 21.5             | 8      |        | 2      | 1      | 11     |
| 21.0             | 2      | 11     | 1      |        | 14     |
| 20.5             | 5      | 18     | 3      | 1      | 29     |
| 20.0             | 12     | 15     | 4      | 5      | 36     |
| 19.5             | 10     | 21     | 5      | 1      | 38     |
| 19.0             | 8      | 14     | 5      | 2      | 31     |
| 18.5             | 4      | 4      | 4      |        | 12     |
| 18.0             | 7      | 2      | 2      |        | 11     |
| 17.5             | 1      |        | 1      | 1      | 3      |
| 計                | 49     | 98     | 24     | 14     | 8      |
| 平均<br>含油率        | 19.587 | 20.315 | 19.510 | 20.635 | 19.925 |

コレニ依レバ黒及茶ノ臍ヲ有スルモノ含油量多キガ如シ。

臍色と含蛋白質量との關係



| 種白質% | 濃茶                                       |    |    | 濃黒 |   |   | 計  |
|------|--|----|----|----|---|---|----|
|      | 白  | 茶  | 黒  | 白  | 茶 | 黒 |    |
| 38   | 1  | 3  | 1  |    |   |   | 5  |
| 39   | 1  | 5  | 1  |    |   |   | 7  |
| 40   | 5  | 7  | 1  |    |   |   | 16 |
| 41   | 6  | 12 | 1  | 2  |   |   | 23 |
| 42   | 5  | 6  | 5  |    |   |   | 16 |
| 43   | 2  | 8  | 1  |    |   |   | 12 |
| 44   | 0  | 2  | 2  | 1  |   |   | 6  |
| 45   | 2  | 2  | 2  |    |   |   | 7  |
| 46   | 3  | 3  |    | 1  |   |   | 7  |
| 47   |  |    |    |    |   |   |    |
| 計    | 26                                       | 48 | 14 | 3  | 8 |   | 99 |
| 平均   | 42.35341.990 42.664 42.709 43.166 42.732 |    |    |    |   |   |    |

七六

コレヲ見レバ濃黒、黒ノ暗色ヲ有スルモノ蛋白質最多キガ如シ。

### 第六節 子葉ノ色

大豆ノ子葉ハ黃色若クハ青色ニシテ種皮黃色ニシテ子葉ノ青色ナルモノハ種皮ヲ透シテ表面ヨリ窺知スルコトヲ得粒色ハ青色トナルモ種皮黒色ナルモノニアリテハコレヲ知ルコト能ハズ子葉ノ青色ヲ

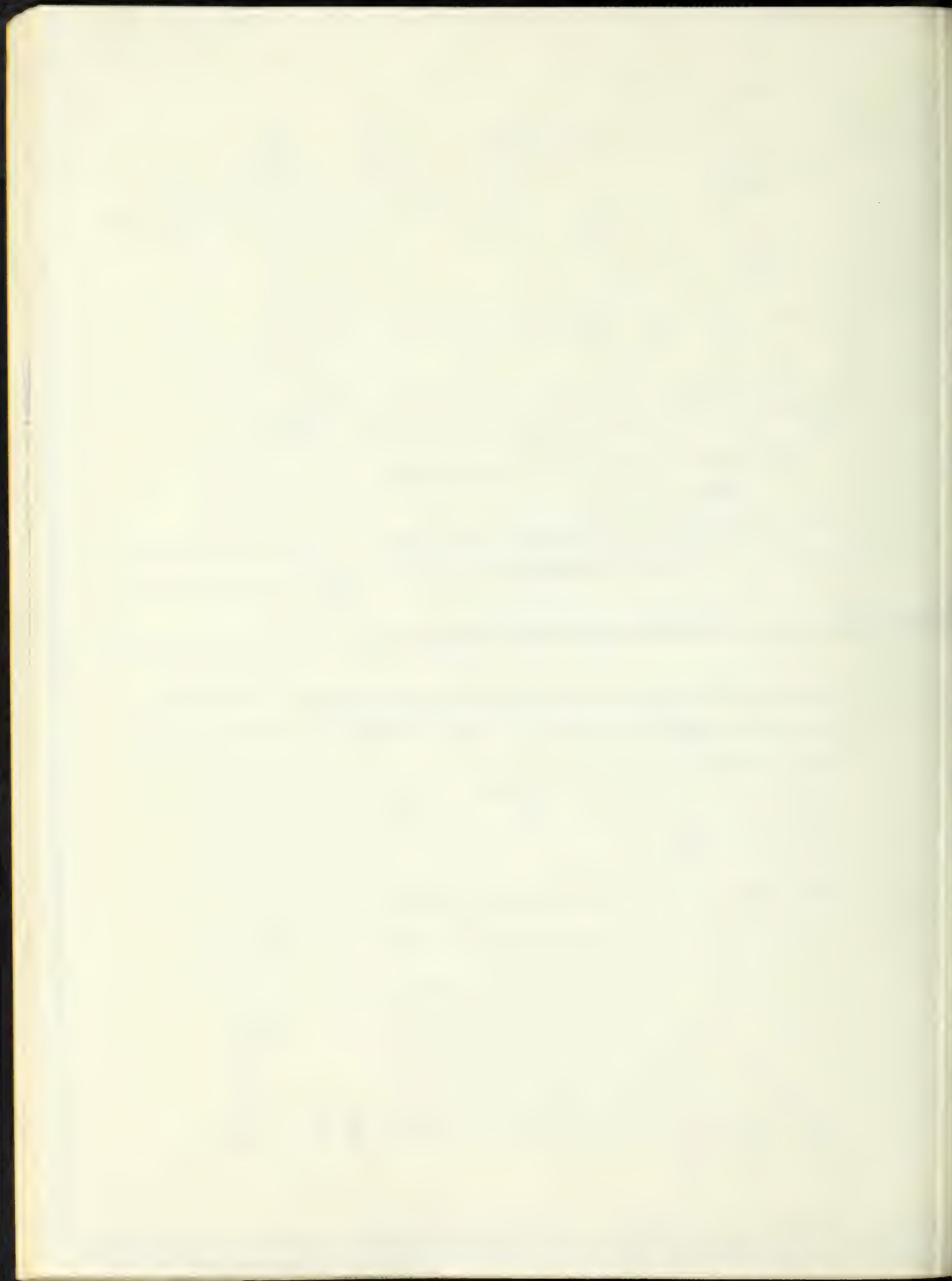
有スル大豆ハ粒色ノ青或ハ黒ノモノアリテ他ノ粒色ノモノニ未ダコレヲ發見セズ、而シテ品種至テ少ク大豆ノ大部分ハ子葉黃色ニシテ其ノ程度ニヨリテ、強、中、弱ニ分ツコトヲ得今滿洲ニ於ケル大豆ヲ子葉ノ色ニテ分ツ時ハ

| 計  | 濃黄  |    | 淡黄 |   | 濃青 |   | 淡青 |   |
|----|-----|----|----|---|----|---|----|---|
|    | 濃   | 淡  | 濃  | 淡 | 濃  | 淡 | 濃  | 淡 |
| 二二 | 一〇〇 | 一二 |    |   |    |   |    |   |

子葉ノ色モ品種ニヨリテ一定ス今子葉色ト含油量トノ關係ヲ見ルニ

| 含油量% | 濃黄                          |    |    | 濃青 |   |   | 計   |
|------|-----------------------------|----|----|----|---|---|-----|
|      | 濃                           | 淡  | 黄  | 濃  | 淡 | 青 |     |
| 23.0 | 1                           |    |    |    |   |   | 1   |
| 22.5 |                             |    | 5  |    |   |   | 5   |
| 22.0 |                             |    | 5  |    |   |   | 11  |
| 21.5 | 1                           | 7  |    |    |   |   | 14  |
| 21.0 | 1                           | 12 |    |    |   |   | 29  |
| 20.5 | 3                           | 18 |    |    |   |   | 38  |
| 20.0 | 2                           | 18 |    |    |   |   | 38  |
| 19.5 | 2                           | 18 |    |    |   |   | 31  |
| 19.0 |                             | 5  |    |    |   |   | 12  |
| 18.5 | 1                           | 4  |    |    |   |   | 11  |
| 18.0 |                             |    |    |    |   |   | 3   |
| 17.5 |                             |    |    |    |   |   |     |
| 計    | 11                          | 92 | 90 |    |   |   | 193 |
| 平均   | 20.168 20.219 19.684 20.037 |    |    |    |   |   |     |





コレヲ見レバ黃色淡キモノヨリ濃キモノガ含油量一般ニ多キガ如シ。  
子葉色ト蛋白質

| 子<br>葉<br>色<br>% | 計 |   |   | 青 | 濃 |   | 淡 |   | 計 |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                  | 濃 | 黄 | 黄 |   | 濃 | 黄 | 淡 | 黄 |   |
| 38               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 39               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 40               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 41               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 42               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 43               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 44               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 45               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 46               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 47               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 計                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

蛋白質量ニ於テハ含油量ニ反對ニ青及黃色ノ淡キモノ蛋白質多キガ如シ。

### 第七節 種皮及種皮ノ色

大豆ハ普通種皮ノ存在スルマニテ商品トシテ取扱ハルルモノナルニヨリ種皮ノ多少及其ノ成分、  
產品ノ價值ヲ左右スベキモノナリ、種皮ノ多少ハ其ノ厚薄ニ關係アリト雖厚薄ノ差異ハ粒ノ大小及形

狀ノ如何ニヨリテ起ル差異ヨリ僅少ニシテ殆ド考慮スルノ必要ナシ、粒ノ大小及形狀ト種皮トノ關係  
ニ就キテハ既ニ述べタル所ノ如シ、今種皮ト實トノ割合ヲ見ルニ湯川氏ニヨレバ

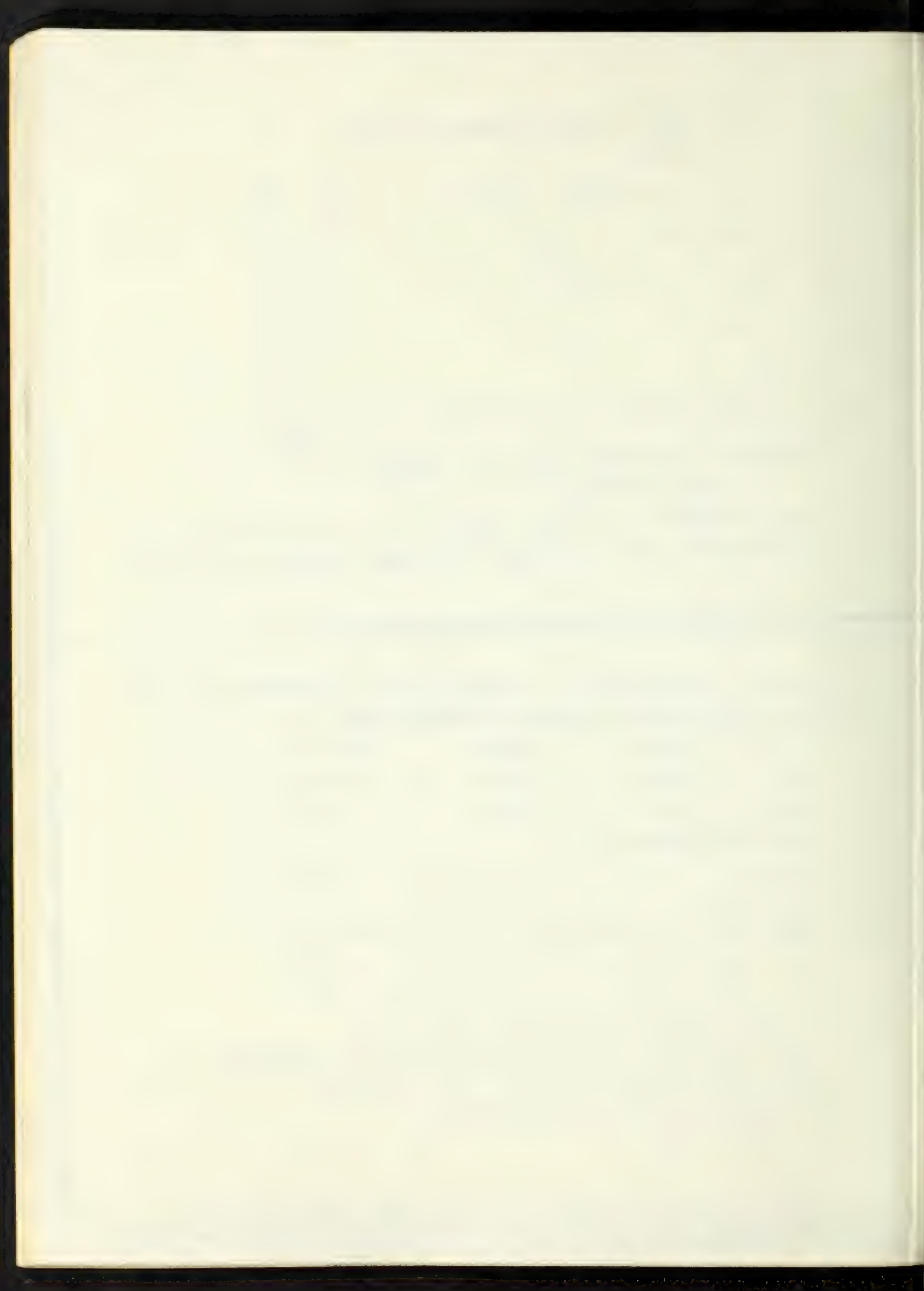
|   | 龍山大豆   | 牛莊大豆   | 鶴ノ子大豆  |
|---|--------|--------|--------|
| 實 | 九四・五七三 | 九二・九四七 | 九二・八八二 |
| 皮 | 五・四二七  | 七・〇五三  | 七・一一七  |

本場ニ於テ試驗セル結果ニヨレバ

| 全重量                                 | 子葉    | 種皮   |
|-------------------------------------|-------|------|
| 一〇〇                                 | 八六・七  | 一三・三 |
| 子根                                  | 二・二   | 一・一  |
| 飯塚氏ノ研究ニヨレバ十二箇所ノ大豆ヲ大、中、小ニ分チテ其ノ平均ヲ見ルニ |       |      |
| 大粒                                  | 八・三八  | 九・二四 |
| 小粒                                  | 一〇・四七 | 九・三〇 |
| 平均                                  |       |      |

コレニヨルト種皮ノ量ハ實ニ對シテ其ノ一割以下ト知ルベシ

大豆ヨリ種皮ヲ剝ギ取り之ヲ檢スルニ褐色、黒色、斑色及發掛ヲ除キテ黃色粒及青色粒ノ種皮ハ一  
般ニ淡青色ヲ帶ビテ其ノ差異甚少クシテ區別スルコト困難ナルモ調査ノ便宜ニヨリテ淡、中、濃ノ三  
階級トス滿洲ニ於ケル大豆ノ種皮ニ關シテ分テバ次ノ如シ。





五

十一

|   |   |   |
|---|---|---|
| 淡 | 黑 | 青 |
| 淡 | 青 |   |
|   | 黃 |   |
| 淡 | 黑 | 褐 |

八〇

一九八

1111

## 第一節 大豆ノ普通成分及其ノ分析法

[illegible]

ケル兩氏が氣乾大豆ノ諸成分ヲ研究セル成績ヲ以テ最初ノ報告トナスベシ此ノ報告ニヨレバ

|        |     |       |        |      |    |    |
|--------|-----|-------|--------|------|----|----|
| 蠟      | 樹   | レシチン  | コレステリン | 白蛋白  | 澱粉 | 水分 |
| 二〇     | 五・〇 | 三七・五  | 一〇・〇%  |      |    |    |
| アミド化合物 |     |       |        |      |    |    |
| 糖      | 灰   | セルロース | 糊      | 脂    |    |    |
| 一二・〇   | 五・〇 | 以下    | 一〇・〇   | 八・〇% |    |    |
| アミド化合物 |     |       |        |      |    |    |
| 糖      | 灰   | セルロース | 糊      | 脂    |    |    |
| 一二・〇   | 五・〇 | 以下    | 一〇・〇   | 八・〇% |    |    |

其ノ後ケーニツヒ氏ノ擧ゲタル平均普通成分ハ

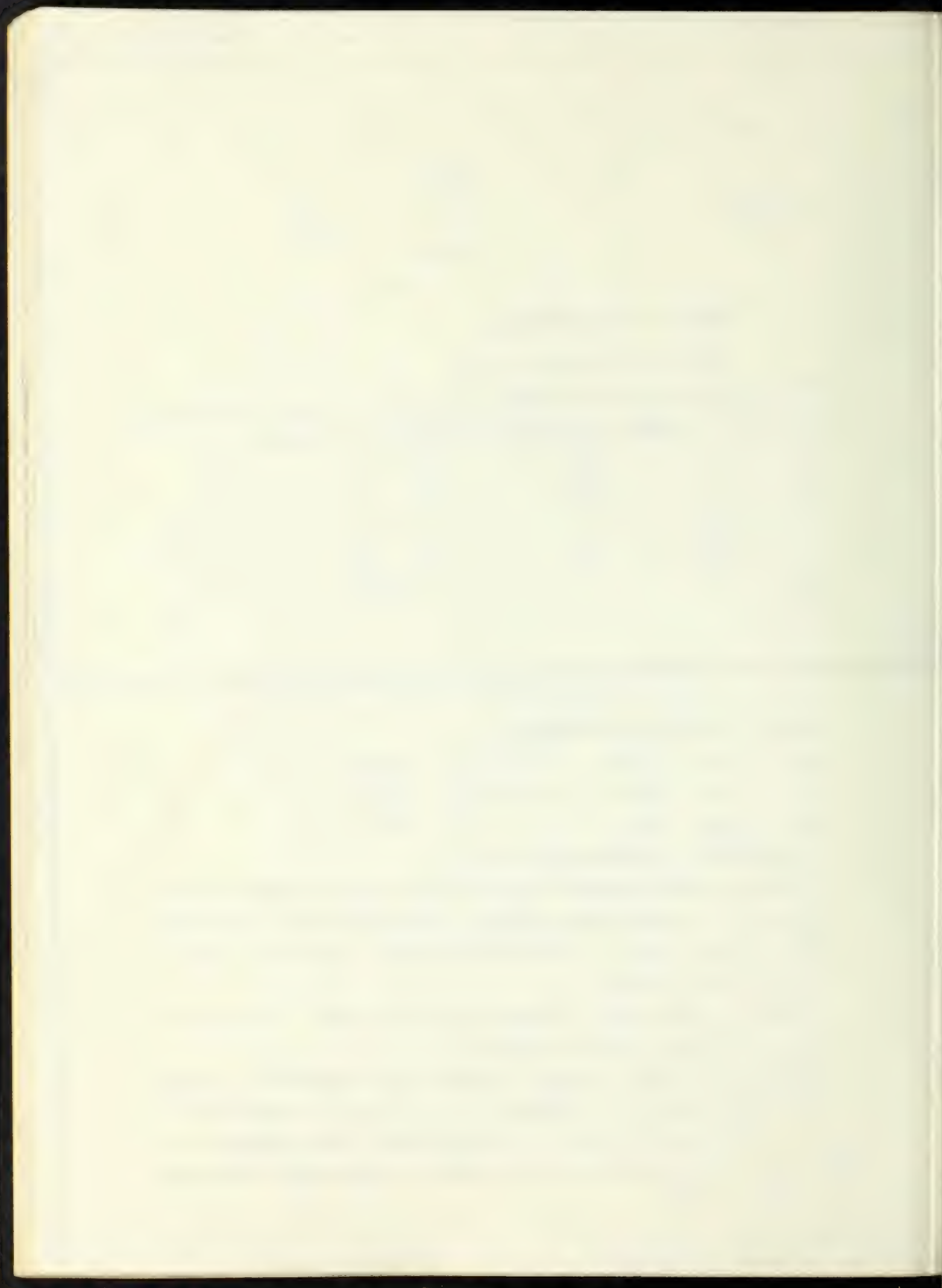
|   |   |      |                   |   |   |   |   |                  |
|---|---|------|-------------------|---|---|---|---|------------------|
| 粗 | 纖 | 分    | 一〇・〇 <sup>*</sup> | 含 | 窒 | 素 | 物 | 三・五 <sup>*</sup> |
| 脂 | 油 | 分    | 一七・〇              | 無 | 窒 | 素 | 物 | 一・六・〇            |
| 灰 | 分 | 五・一六 |                   |   |   |   |   | 四・一五             |

ニシテ是現今普通用ヒラルル普通成分成績ノ表シ方ナリ。

大豆普通成分ノ分析法ハ先ヅ分析試料ヲ採集シテ其ノ中ニ混ゼル土砂ノ如キ大豆以外ノ不純物ヲ除キテ粉碎器ニヨリテコレヲ粉碎シ直徑〇・〇五耗ノ篩ニテ分ナ其ノ殘物ハ更ニ粉碎シテ全部ヲ篩ノ目ヲ通過セシメテ試料トス。分析セントスル時ハ此ノ試料ヲ上下左右ニヨク攪拌シテ均一ト認メラルルニ至リテ其ノ一部ヲ取リテ分析用トス。

水分ヲ見ルニハニ—五瓦ノ試料ヲトリ攝氏百度ニ於テ乾燥シテ其ノ恒量トナレル時其ノ差ヲ以テ水分ノ量トシ、コレヲ百分率ニ換算シテ水分ノ百分率トス。

脂肪ヲ定量センニハ前試料ヲ一五瓦トリテ上下脫脂綿ニテ填充セル濾紙圓筒内ニ入レ是ヲ攝氏九十五度ノ溫度ニテ乾燥器内ニテ一、二時間燥乾シコレヲ「ソックスレット」ノ脂肪浸出器ニ入レ「エーテル」ニテ約十六時間(脂肪ノ全ク浸出スルマデ)浸出シ然後下部ニ裝置セル脂肪定量環ヲトリ水浴上ニテ熱シ「エーテル」ヲ悉ク蒸溜シタル後コレヲ蒸氣浴内ニ一時間置き乾燥シタル後秤量シ浸出



前ニ豫メ秤量シ置キタル脂肪定量瓶ノ重量ヲ減ジテ脂肪量トス。

粗蛋白質ヲ定量センニハ前記試料ヲ一—二瓦トリ、コレヲ分解瓶ニ入レ濃硫酸約二〇ccヲ加ヘ火力ニヨリテ分解シ全ク分解シタル時其ノ一定量ヲトリテケルダ氏法ニヨリ蒸留シテ窒素ノ含量ヲ求メコレニ係數六・二五ヲ乘シテ粗蛋白質ノ量トシ、コレヲ百分率ニ換算ス。

粗纖維ヲ定量スルニハヘネベルヒ及ストーアマン兩氏ノ法ニヨリテ硫酸液ニテ先ヅ處理シ後苛性加里液ニテ處理シテ洗滌シ其ノ殘物ヲ秤量シ秤量後コレヲ燃燒シテ灰トナシ秤量シ前後秤量ノ差ハ即チ粗纖維量ナリ。

灰分ヲ見ルニハ粗纖維ヲ燃燒シテ灰トナシ是ヲ秤量シテ灰分量トス。

可溶無窒素物ノ定量ニハ通常供試品ノ重量一〇〇ヨリ灰分粗蛋白質、粗脂肪、粗纖維ノ量ヲ減シ其ノ殘量ヲ以テ直ニ可溶無窒素物ノ量トス。可溶無窒素物ニハ粗纖維定量ノ際使用スル所ノ硫酸液及苛性加里液ニ溶解スル總テノ可溶性物質中ヨリ粗蛋白質、粗脂肪、灰分ヲ除キタル總テノ物質ヲ含有スルヲ以テ糖類、糊精ノ如キ可溶炭水化物及澱粉等ハ勿論澱膜類粘質物、酸類、ペクチン質物、苦味質物、色素等ヲモ含有スルニヨリ精密ナル分析ヲ必要トスル時ハ是等ノ物質ヲ別々ニ定量セザル可ラズ。然レドモ普通ハ可溶炭水化物澱物等ヲ定量スルニ止ム。

今日本全國ノ大豆ノ普通分析ニヨル平均成分成績ヲ見ルニ

|         |        |     |       |
|---------|--------|-----|-------|
| 粗蛋白質    | 三・八四四一 | 粗纖維 | 五・六五七 |
| 粗脂肪     | 一・九〇六七 | 灰分  | 五・一七五 |
| 可溶性無窒素物 | 三・二六六〇 |     |       |

滿洲各地ニ於ケル大豆ノ普通分析成績表ハ別表ニアリ。

大豆ノ皮ト實トノ分析 (龍山大豆) (乾物百分中)

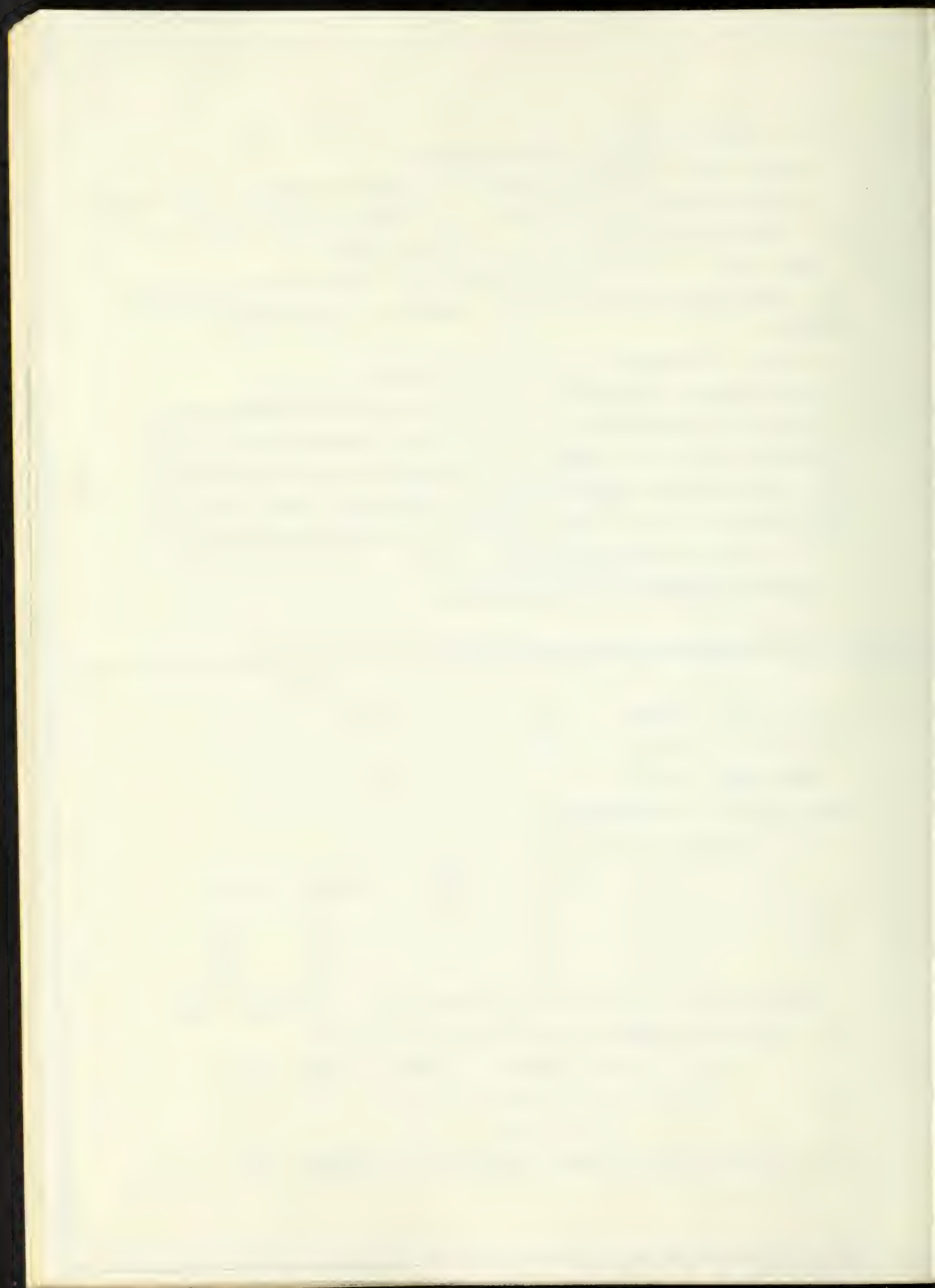
|    | 灰分   | 窒素   | 粗脂肪   | 粗纖維  | 無窒素澱出物 |
|----|------|------|-------|------|--------|
| 全粒 | 四・三三 | 五・五三 | 二〇・八六 | 三・二二 | 三・五三三  |
| 皮  | 六・七一 | 三・三〇 | 一・五五  | 三・四二 | 三・七四八  |
| 實  | 四・三〇 | 五・六四 | 二二・九八 | 二・二〇 | 三・六四七  |

然ルニ龍山大豆ノ皮及實ノ割合ハ實九四・六七三瓦、皮五・四二七瓦ナルヲ以テ其ノ全粒一〇〇瓦中ニ含マルベキ各成分ガ其ノ皮及實ノ部分ニ配入スル割合ヲ概知スルニ足ルベシ。

|   | 灰分   | 窒素 (粗蛋白質)   | 粗脂肪   | 粗纖維  | 無窒素澱出物 |
|---|------|-------------|-------|------|--------|
| 實 | 三・二六 | 五・三三 (三・三三) | 二〇・八六 | 一・八六 | 三・四四   |
| 皮 | 六・七一 | 三・三〇 (一・〇六) | 一・五五  | 三・四二 | 三・七五   |

即チ大豆全粒ヲ構成スル成分中其ノ粗纖維ハ皮ノ部分ヨリ來ルモノト實ノ部分ヨリ來ルモノト殆ト





相半バサルモ其ノ他ノ成分ニ就テハ殆ト實ノ部分ノミニヨリテ支配セラルルコトヲ知ルニ足ルベシ。

### 第二節 蛋白質

大豆種質ノ蛋白質ニ就キテハオスボーン及カムベル兩氏等ニヨリテ其ノ種類ヲ確定セラルルニ至レリ、即チ諸氏ニ從ヘバ大豆ノ含有スル蛋白質類ハ「グロブリン」ニ屬スル「グリシニン」ヲ主トスレドモ結晶「グロブリン」一種ナル「ファゼオリン」以外ニ「アルブミン」ニ屬スル「レグメリン」ヲ少量ト「プロテオース」ノ痕跡トニ分類スベキナリ、更ニオスボーン氏等ハ是等ノ「グリシニン」「ファゼオリン」及「レグメリン」ニ就キ各別ニ其ノ加水分析ヲ試ミ其ノ分解生産物ヲ擧ゲタリ、即チ「アロリン」「フェニールアラニン」「アスバラギン」「ヒスチデン」「チロシン」「グリコロール」等ヲ生成ス。

蛋白質ヲ簡單ニ檢出スルニハ次ノ反應ニヨル。

- 1 硝酸銀ノ液ヲ加ヘコレニ亞硝酸ヲ少シ加ヘテ一〇〇度ニ熱スル時ハ赤色トナルコトヲ「ミロン」ノ反應ト云フ。
- 2 「アルカリ」液ヲ加ヘ之レニ硫酸銅ノ液ヲ加フル時ハ紫色トナル之ヲ「フエーレット」反應ト云フ。
- 3 強硝酸ヲ加ヘテ熱スルト黃色トナル、コレヲ「ギザントプロテン」ノ反應ト云フ。
- 4 沃度ニ遇フ時ハ黃色トナル。
- 5 強硫酸ト砂糖トラ加フル時ハ初メ黃色ニ後ニ靑紫黃色トナル。

滿洲各地大豆分析成績表 (百分率ヲ示ス)

| 産地 | 成分 | 水分 | 乾物量 | 粗蛋白質 | 粗脂肪 | 炭水化合物<br>及纖維物 | 灰及砂 | 備考 |
|----|----|----|-----|------|-----|---------------|-----|----|
|----|----|----|-----|------|-----|---------------|-----|----|

粗蛋白ノ其ノ他ノ成分ニ就テハ殆ト實ノ部分ノミヨリテ支配セラルルコトヲ知ルニ足ルベシ。

第二節 生自質

大豆種實ノ生自質ニ就キテハオスボース及カムベル蘭氏等ニヨリテ其種類ヲ確定セラルルニ至レリ、即チ屈氏ニ從ヘバ大豆ノ含有スル生自質類ハ「グロブリン」「レグミン」「グリシニン」ヲ主トスレドモ結晶「グロブリン」ハ一種ナル「ファセオリン」以外ニ「アルブミン」「レグメリン」ハ少量ト「プロテオース」ノ痕跡トニ分類スベキナリ、更ニオスボーン氏等ハ是等ノ「グリシニン」「ファセオリン」及「レグメリン」ニ就キ各別ニ其ノ加水分析ヲ試ミ其ノ分解生産物ヲ擧ゲタリ、即「プロリン」「フェニールアラニン」「アスバラギン」「ヒスチデン」「チロシン」「グリコロール」等ヲ生成ス。

生自質ヲ簡單ニ檢出スルニハ次ノ反應ニヨル。

- 1 硝酸銀ノ液ヲ加ヘコレニ亞硝酸ヲ少シ加ヘテ一〇〇度ニ熱スル時ハ赤色トナルコトヲ「ミロン」ノ反應ト云フ。
- 2 「アルカリ」液ヲ加ヘ之レニ硫酸銅ノ液ヲ加フル時ハ紫色トナル之ヲ「ブエーレツト」反應ト云フ。
- 3 強硝酸ヲ加ヘテ熱スルト黃色トナル、コレヲ「キサントプロタン」ノ反應ト云フ。
- 4 沃度ニ遇フ時ハ黃色トナル。
- 5 強硫酸ト砂糖トヲ加フル時ハ初メ黃色ニ後ニ帶紫黃色トナル。

滿洲各地大豆分析成績表 (百分率ヲ示ス)

| 産地  | 成分  | 水分   | 乾物量  | 粗蛋白質 | 粗脂肪  | 炭水化合物 | 灰及砂 | 備考 |
|-----|-----|------|------|------|------|-------|-----|----|
| 瓦房店 | 熊岳  | 11.0 | 84.2 | 21.5 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 大石  | 遼陽  | 11.5 | 84.5 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 遼陽  | 同   | 11.5 | 84.5 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 蘇家屯 | 新城  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 法庫  | 庫城  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 通遼  | 江口  | 11.5 | 84.5 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 昌圖  | 綏芬河 | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 吉林  | 綏芬河 | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 開原  | 下河  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 昌圖  | 下河  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 鄭家屯 | 河溝  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 海龍  | 龍陽  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 海龍  | 龍陽  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 東豐  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 陶縣  | 西神  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 西豐  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 昌圖  | 平街  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 八面城 | 郭家  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 沙河  | 子河  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 二道河 | 子河  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 公盤  | 石鎮  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 西豐  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 范家屯 | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 小安  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 張家  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 下河  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 長泰  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 吉林  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |
| 平均  | 縣道  | 11.0 | 84.0 | 21.0 | 18.0 | 31.5  | 0.6 | 大豆 |



### 第三節 脂 肪

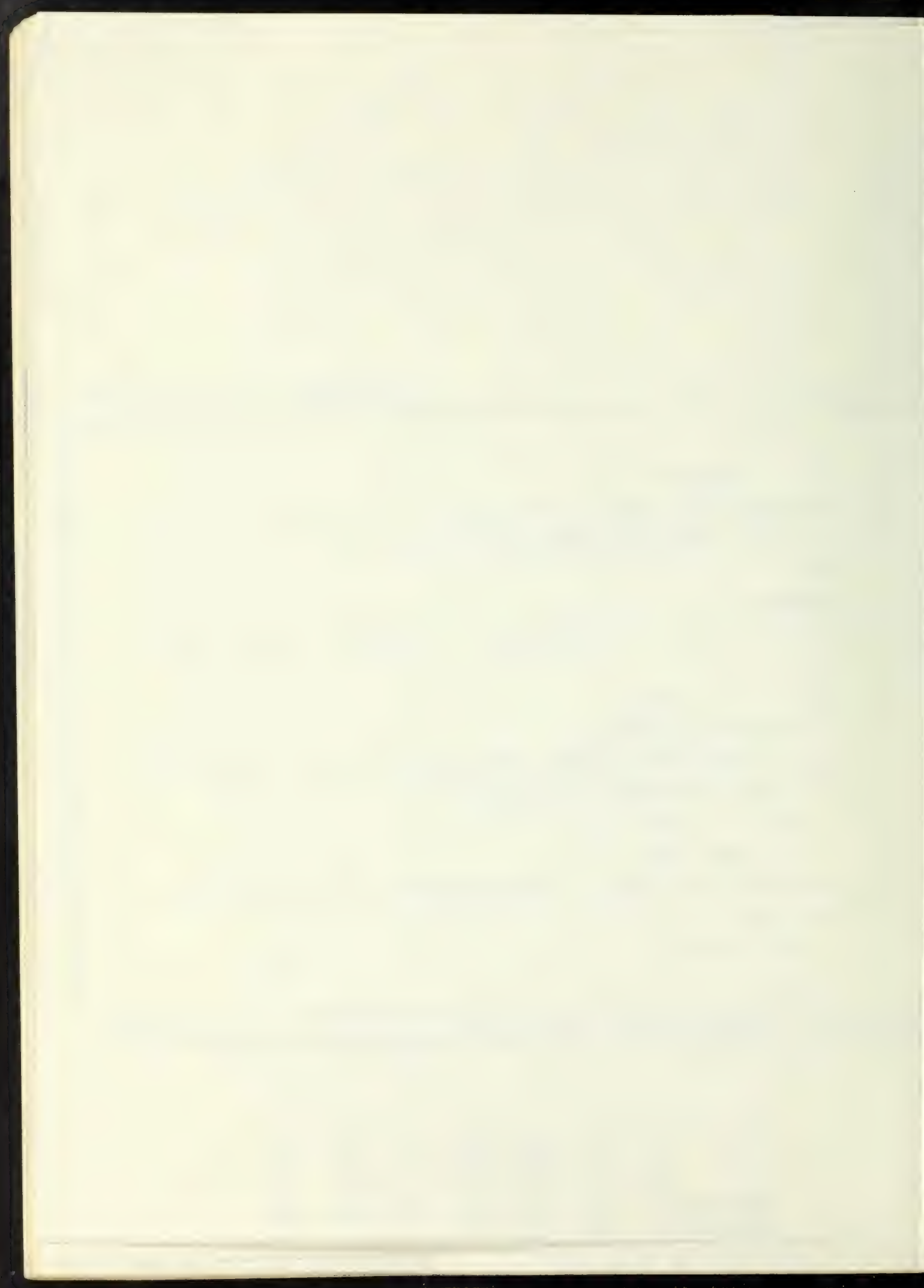
大豆ノ脂油成分ニ就キテハ研究少カラザルモ其ノ主成分トシテ「パルミチン」「オレインリノレイン」ヲ數フベキ以外ニ二・二八%内外ノ遊離脂肪酸ト一種ノ「フィトステリン」ナル「ソヤステロール」ヲ含ムガ如シ。

脂油ヲ檢出スルニハ、

- 1 「アルカンナチンクチユアー」ノ五〇%ヲ「アルコール」ニ溶シタルモノニテ染色スレバ赤色トナル
- 2 「クロロホルム」ニテ染マル
- 3 「スダン」第三ニヨリテ黄色トナル
- 4 「オスミユム」酸ノ一%溶液ニテ黒褐色トナル然シ「ゲルブストツフ」モ「オスシユム」酸ニテ染ルガコレハ水ニテ熱スル時ハ溶ケルニヨリ煮テ取除ケバ可ナリ
- 5 「シヤニン」ニヨリテ青色トナル

### 第四節 炭水化物

大豆ノ糖類ニ關シテハ多クノ研究アルニモ拘ラズ糖類ノ分離ト確定トニ就テハ最後ノ決定ヲ與ヘタルモノ少キガ如シ。



ルヴァロア氏ハ麥芽糖(一八八〇年)ノ存在ヲ認メ「ガラクタン」(一八八一年)ハ九一二%ナリトセリ、ハルツ氏(一八八五年)ハ未熟種子又ハ枝葉ヲ切り去リタル後大豆種實ヲ成熟セシムル時ニハ澱粉ヲ含有スルモ完熟スルバ實際澱粉ヲ缺クニ至ルトセリ、モラウスキ及スチングル爾氏(一八八七年)ハ甘蔗糖ヲ含有スルコトヲ確定シ從來大豆ノ含有成分トシテ認メラレタル「デキストリン」類似物質ハ主トシテ甘蔗糖ヨリナレルモノナリト、シユルツエ氏ハスタイゲル氏及マツクスウエル爾氏(一八九一年)ト共ニ大豆ヨリ甘蔗糖ヲ結晶セシメ亦「ベタガラクタン」ト同一若クハ之ニ類似セル物質ノ大豆種實中ニ存在スルコト及「バラガラクタン」ト「セルローズ」以外ニ極微量ノ澱粉ヲ含有スルコトヲ認メタリボルグサニ氏(一九一〇年)ハ大豆中ニ「ペンントザン」以外尙「メチルペンントザン」ヲ含有スルコトヲ發表シ三宅康次氏ハ之ヲ定量シタリ、ダンレ氏(一九一三年)ハ「スタキオス」ガ大豆中ニアルコトヲ示シベイレイ及ストリート爾氏(一九一五年)ハ大豆ノ炭水化物及酵素ニ就キ研究シテ大豆種實中ニハ甘蔗糖「ラフィノース」、澱粉、糊精、「ガラクタン」ペンントザン及セルローズノ存在セルコトヲ報告セリ、最近湯川又夫氏(一九一七年)ノ研究ニヨレバ大豆ニ含有セルアル全炭水化物ノ重量(乾燥物百分中)ニ二二・六九%ニシテ其ノ割合ハ次ノ如シ。

|        |       |          |
|--------|-------|----------|
| 全炭水化物  | 二二・六九 | 全炭水化物百分中 |
| 甘蔗糖    | 五九〇   | 二七・二〇    |
| スタキオース | 三五二   | 一六・三二    |

|       |     |       |
|-------|-----|-------|
| アラバン  | 三八〇 | 一七・五二 |
| ガラクトン | 四六二 | 二一・三〇 |
| 纖維(粗) | 三八五 | 一七・七六 |

## 第五章 大豆ノ品質鑑定

### 第一節 鑑定ノ準備

#### 第一項 鑑定者ノ心得

##### 一、鑑定者ハ品行方正ナラザルベカラズ

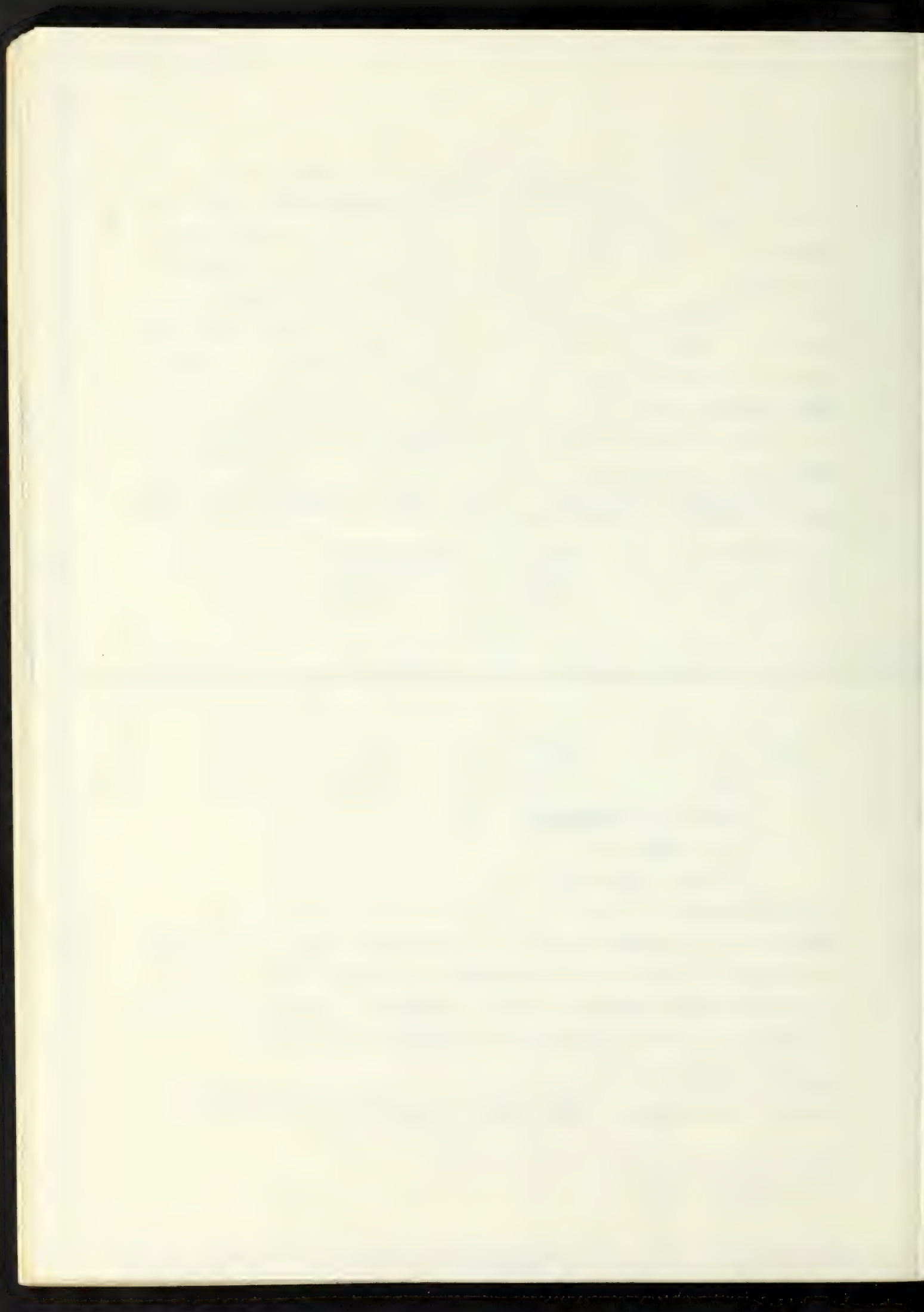
鑑定者ニヨラズ誰ニテモ品行方正ナラザル可カラザルガ特ニ鑑定者ハ此ノ必要アリ、コレ商品ノ價格ハ鑑定ノ如何ニヨリテ高下スルニヨリ商人ハ其ノ結果ノ良否ニ頭腦ヲ悩スコト多ク、コレガタメニ往々不正行爲ヲ以テ鑑定者ヲ籠絡シ價格ヲ高メントス、其ノ際鑑定者ニシテ品行正シカラザル時ハ直ニ其ノ係歸ニカカリ遂ニ其ノ身ノ破滅ニ至ルベキニヨリ注意スベキ事項トナスベシ。

##### 二、鑑定者ハ公平ナラザル可カラズ。

鑑定者ハ常ニ公平ヲ旨トシテ其ノ間ニ情實ヲ差シ狭ム可カラズ是等ハ第一項ニ關聯セル問題ニヨリ奸商ニ籠絡セラレ不得止不公平ヲナス場合アルガ尙其ノ人ノ不熟練、不熱心ニヨリテ公平ヲ缺ク怖アリ。

##### 三、鑑定者ハ熱心ナラザル可カラズ。





鑑定者ニシテ其ノ事業ニ熱心ナラザル時ハ技術ノ進歩ヲ見ル能ハズシテ常ニ不熟練ナルニヨリ公平ヲ欲クノ怖アルノミナラズ鑑定ノ行程涉ラズ故ニ熱心ナルヲ要ス。

四、鑑定者ハ各品種ノ特質ヲ知ラザル可カラズ。

各品種ハ夫々特有ノ性質ヲ有スルニヨリテ品質ノ鑑定ニハ品種其ノモノヲ知リコレニ從ヒ鑑定ヲ施行スルノ必要アリ。

五、鑑定者ハ大豆ト常ニ親ミ其ノ特性ヲ識別スル丈ケノ腦力ヲ常ニ養成スルノ必要アリ。

鑑定ハ特性ヲ標準トナスニヨリ其ノ特性ヲ知ラザレバ鑑定スルコト不可能ナリ、特性ハ他ヨリ聞キタルノミニテハ、コレヲ實際ニ應用シ識別スルコト能ハザレバ常ニ大豆ニ親ミ熟練ノ功ヲ積ミテ初メテ事ヲ全クスルヲ得ベシ、故ニ鑑定者ハ新陳代謝ヲナサズ老練ナルモノヲ養成スルノ必要アリ。

六、鑑定者ハ鑑定器具、器械ヲ大切ニ取扱フ可シ。

鑑定ニ使用スル器械器具ハ實ニ鑑定ノ標準ヲ上下スルカアルニヨリ器械、器具ニ不正確ナル點アラシカ其ノ結果ハ信憑ス可カラザルモノナリ、而モ器械器具ハクルヒ易キニヨリ鑑定スル前ニハ必ず是等ノ検査ヲナシ後ニ行フベシ。

七、鑑定者ハ試料ノ採集法ニ注意スルコト。

試料ハ鑑定ノ基礎トナルモノナレバ試料ノ採集ハ最沈重ノ態度ヲ以テ不公平ナキ様ニ當ラザル可カラズ。

ラズ。

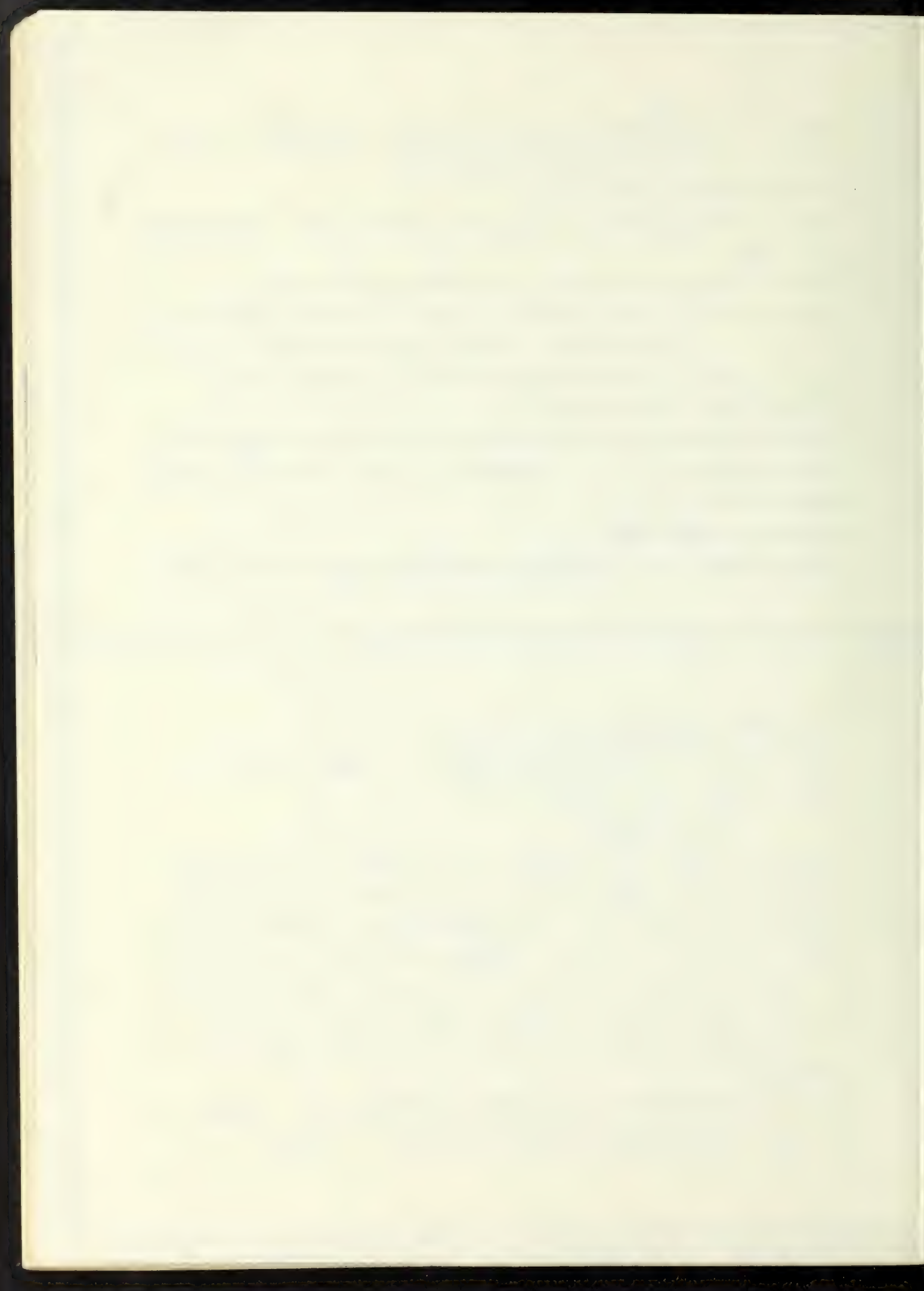
八、鑑定スル場所ハ外圍ノ狀況ヲ同一ナラシメザル可カラズ。

鑑定ニハ目測ニヨルコト多シ目測ハ氣候、乾燥及光線等ニヨリ大ナル誤差ヲ生ズルコトアルニヨリテ是等ノ事項ハ出來得ル丈同一ニシテ鑑定セザル可カラズ。

## 第二項 試料採集法

鑑定ニ要スル試料ヲ採集スル方法ハ大ニ注意セザル可カラザル事項ニシテ此ノ試料ノ採集ニシテ不公平ナル時ハ鑑定ノ結果ハ全ク相反スルニ至ルコトアリ、ソレ故ニ試料ヲトルニハ鑑定セントスル大豆全體ヲ多ク混合シテ平均狀態ニアラシメ、是ヨリ其ノ選分ヲ採用スコレヲ平均試料ト云フ平均試料ヲ採集スルタメニ其ノ全量ヲヨク混合スルコトハ理想的ナルモ實際ニ於テ之ヲ行ヒ能ハザルニヨリ簡單ニコレヲナス其ノ方法ハ種々アルガ袋等ニ入レアルモノナレバ上、中、下ノ三段ヨリ採集ス、然トモ袋又ハ叭等ニテ運搬スル時ハ袋又ハ叭ノ振動スルニヨリ重キモノハ底ニ輕キモノハ上部ニ至ルニヨリ其ノ一部分ヨリ採集スルハ不公平ナリ。又袋ガ多數アル時ハ其ノ數ニ應ジテ二箇乃至十箇毎ニ一箇ヲ試料採集用ニ供スベシ。

斯クシテ試料ヲ採集スベキ袋ヲ定メタル時ハ所謂差ニヨリテ其ノ適當ナリト認メタル數箇所ヨリ大豆ヲトリ是等ヲヨク混合シテ試験ニ供ス吾國ニ古來ヨリ米穀ニ使用セラル、試験採集器ハ「差」ト稱シ





テ竹又ハ鐵ニテ製シタル圓筒形ノ一端ヲ斜ニ切り取リタルモノナリ、是ニヨリテ差シタルモノハ外部ノモノヲ多ク取ルノ缺點アリ普通用ヒラルルモノハノツペー氏ノ發物檢査用試料採集器ヲヨシトス、其ノ構造ハ二重ヨリナル内空ノ鐵製ノ棒ニシテ前部ハ尖リ後部ハ棒ト直角ニ取リ付ケラレタル柄アリテ棒ノ挿出ニ便利ナリ、此ノ二重ノ圓筒ノ一側面ニ等距離ニアル五箇ノ同大ノ長方形ノ孔アリ、此ノ孔ハ内圓筒ノ回轉ニヨリテ其ノ口ヲ開閉ス今此ノ器ニヨリテ試料ヲ採集セントスル際ハ豫メ内圓筒ヲ回轉セシメテ其ノ口ヲ開ケバ大豆ハ其ノ孔ヨリ圓筒内ニ入ル然ル時ハ再ビ内圓筒ヲ回轉シテ閉口シテ引き出ス其ノ圓筒内ノモノハ試料トナスナリ、コレニ依ルトキハ五箇所ヨリ試料ヲ採ル事ヲ得ルヨリ稍公平ト云ハザル可ラズ。

斯クシテ採集シタル試料ハ試験ニ供用スルニハ尙多量ナルニヨリ其ノ中ヨリ更ニ少量ヲトル、此ノ試料ヲ小平均試料ト云フ此ノ方法ニ亦種々アリ。

- 1 小平均試料ヲ廣キ平面上ニ擴ゲテ其ノ幾何學的的位置ニ於テ試験ニ供スル次ケノ試料ヲ採集ス。
- 2 落下採集法 コレハ平均試料ヲ口ノ廣キ壘ニ入レテ其ノ口ヲ傾ケテ徐々ニ粒ヲ落下セシメ其ノ一定時毎ニ少量ヅツ試料ヲトル方法ナリ。
- 3 器械採集法

a 稻垣博士ノ平均試料採集器

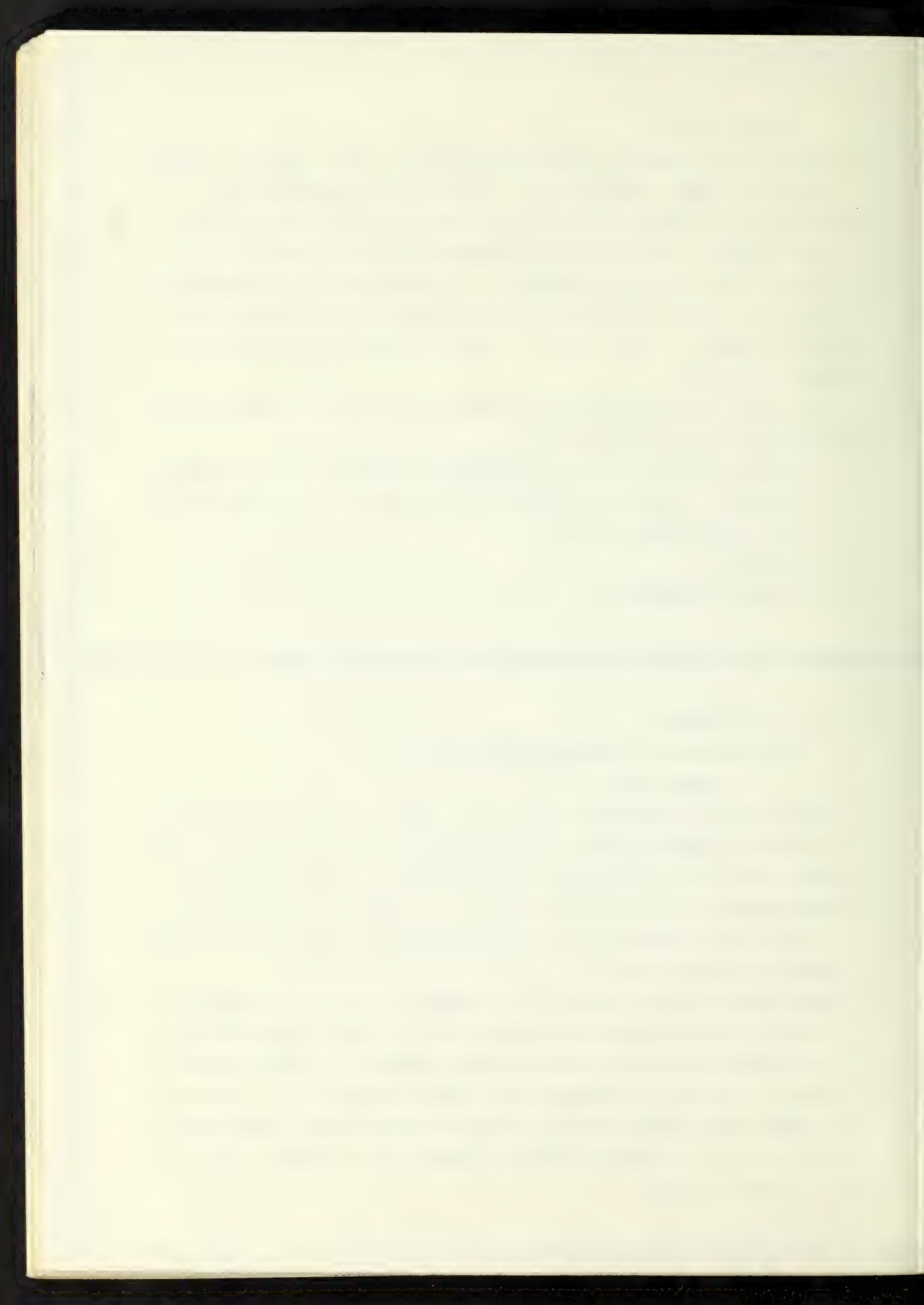
b コメル氏ノ採集器

大豆ノ如キ大粒ニアリテハ此ノ試料ノ採集量ハ普通一〇〇瓦トス。

第三項 鑑定標準

品質ノ鑑定トハ品質ノ良否ノ識別ヲ云フ、品質ノ良否ハ其ノ用途ニヨリテ一様ナラズ、即チ製油ノ原料、豆腐、味噌等ノ原料或ハ直接食料ニスル場合等種々ノ用途ニヨリテ自ラ異ラザル可カラズ、榨油ノ目的ニハ含油量ノ多キヲ貴ビ豆腐味噌等ニハ蛋白質ノ多キヲ良シトス、食料ニハ脂肪モ必要ナルガ又蛋白質及炭水化物ノ多キヲ好ム、故ニ品質ノ良否ヲ定ムルニハ是等ノ用途ニヨリテ其ノ鑑定ハ異ニセザル可カラズ、然レモ滿洲ニ於テハ大豆ノ主要ナル用途ハ榨油ヲ主ナル目的トスルニヨリ鑑定モ其ノ用途ニ從フ様ニ定メザル可カラズ。

凡大豆ノ市價ニ等級ヲ生ゼシムル要素ハ種々アリ其ノ主要ナルモノノ中ニテ市價ト共ニ増減スルモノハ完全粒ノ重量及完全粒ノ品質ナリ、市價ト反對ニ増減スルモノハ別品種ノ混合重量不完全粒ノ重量、破砕粒ノ重量、夾雜物ナリ而シテ別品種ノ混合ハ農家ノ智識發達セザレバ品種ノ良否ヲ識別スルコト能ハザルノミナラズ優良品種ガ農家經濟ニ如何ナル關係アルカラ知ラザル間ハコレヲ低減セシムルコト困難ナリ不完全粒破砕粒ハ分別ニ依リテ之ヲ除去シ得ルノミナラズ破砕粒ハ調製法ノ改良ニヨリテ、コレヲ避クルコトヲ得、夾雜物ノ多少有無ハ全ク調製法ニヨリテ、コレヲ減少セシメ得ベシ、完



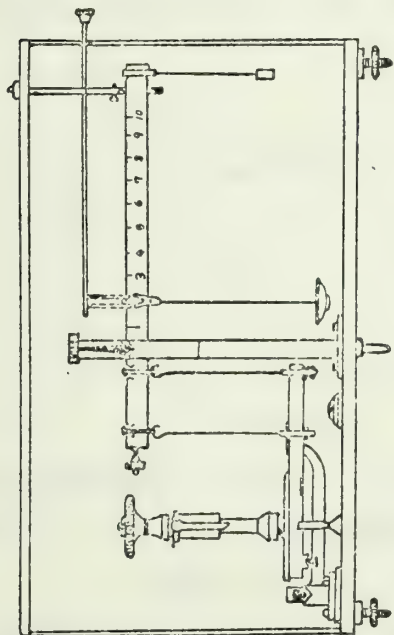
全粒ノ品質ハ大豆ノ等級ヲ定ムルニ最モ主要ナル要素タリ、大豆ノ品質ハ既ニ述ベタルガ如ク用途ニヨリテ其ノ良否ノ標準ヲ異ニセルガ其ノ用途ノ搾油ナリトスレバ今日マデノ研究ニテハ外觀上ノ或特質ニヨリテ其ノ油分ノ多少ヲ鑑別スルハ多少困難ナル問題ナリ、然ラバ品種ニヨリテ決定セザル可カラズ、農事試験場ニ於テ多年試験シテ含油量多キ品種トシテ普及セラレタルモノハ最善良ナルモノニシテ又最高キ等級ニシテコレニ他品種混合セラレタルモノハ其ノ混合率ノ多キ程其ノ等級ノ低下スベキモノト見ザル可カラズ。

大豆ノ品質ハ其ノ化學的成份ニヨルコト無論ナレドモ鑑定スルニ際シテ一々分析ニ待ツ能ハザルヲ以テ此ノ形質ト關係ヲ有スル他ノ形質ヲ目標トシテ鑑定スベキナリ、今大豆ノ品質ニ關係アル特性ヲ見ルニ次ノ如シ。

|        |        |         |        |
|--------|--------|---------|--------|
| 1 粒ノ大小 | 5 臍色   | 9 貯藏年齡  | 13 未熟粒 |
| 2 粒ノ形狀 | 6 子葉ノ色 | 10 粒ノ剛性 | 14 腐敗粒 |
| 3 粒色   | 7 種皮   | 11 臭氣   | 15 蟲喰粒 |
| 4 粒光澤  | 8 粒ノ比重 | 12 破砕粒  | 16 夾雜物 |

以上ノ諸項中ニテ一ヨリ七ニ至ルマデハ既ニ述ベタル所ナルガ比重ト品質ニツイテハ十分ナル研究ナキト雖本場ニテ二三品種ニツキテ試験シタルモ其ノ間ニ著シキ關係ヲ見出スコト能ハズ尙多クノ研

### 硬度測定器

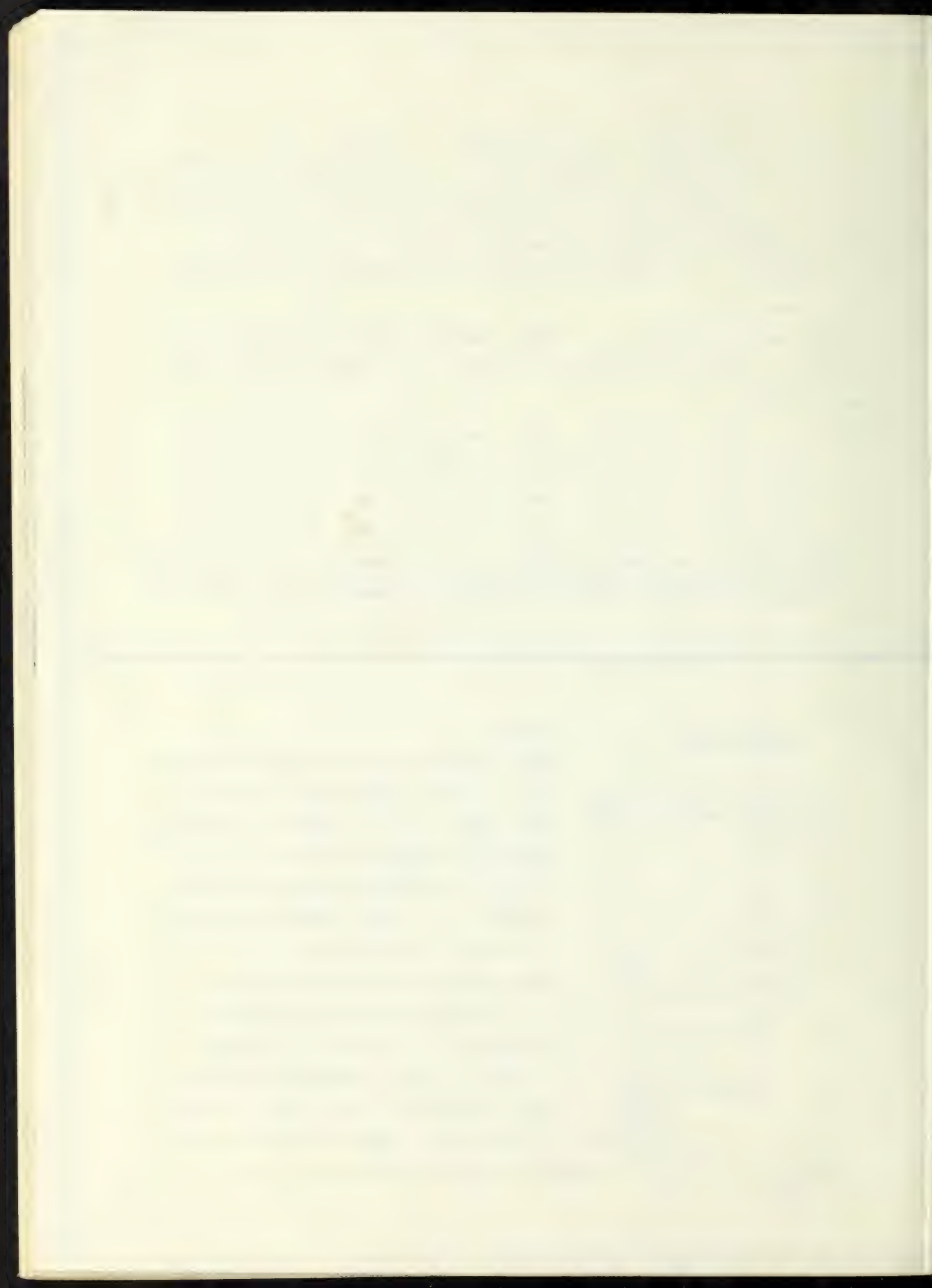


バ精密ニ反覆コレヲナスヲヨシトスト雖實際ニ於テハ僅少ノ勞力ト時間トニナサザル可カラザルニヨ

究ヲ要ス。

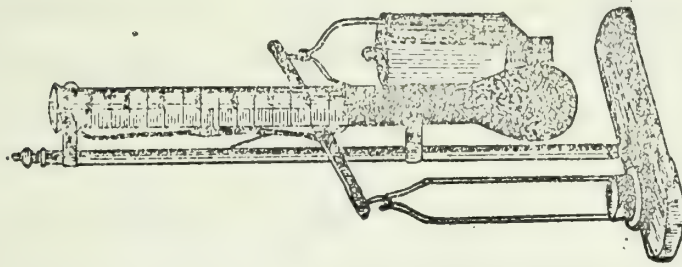
剛性トハ種實ノ壓力ニ抵抗スル力ノ強弱ニシテ硬度ヲ以テ表ハス、即チ乾燥ノ程度及種實新舊ノ差及種子中ニ含マル成分ノ關係ニヨリテ異ナルト雖就中乾燥ノ程度ハ最硬度ニ影響スルガ如シ（後章乾燥ヲ參照）熟度ニツキテハ度々述ベタル所ナルガ粒色、形狀、大小臍色等種々ナル大豆ノ特性ニ關係アルモノニシテ種實ノ脂肪及蛋白質ノ量ハ成熟セザルモノ程少キニヨリ種實ハ完熟セルモノヲヨシトス、貯藏年齡ハ貯藏法ノ完全セル場合ニハ年齡ヲ經ルモ大ナル差異ナキト雖貯藏法不完全ナル時ハ品質ハ漸次劣惡トナルニヨリ種實ノ新鮮ナルモノヲ最ヨシトス、臭氣ハ貯藏中ニ起ルベキ問題ニシテ貯藏中ノ不注意及貯藏法ノ不備ニ基クベシ斯克ノ如ク品質ノ鑑定ニハ種々ナル事項アリテ是ヲ精粗ニナスハ勞力ト時間トノ問題ナリ、時間ト勞力ニ餘裕アレ





リ相錯綜スル事項ヲ除キテ重要ナル事項ノミヲ取リテ鑑定スベキナリ。

大豆ノ乾燥検査器



- 1 形状及大小
- 2 一升重量
- 3 色 澤
- 4 乾 燥
- 5 調 製

是ナリ、是等ノ中ニテ乾燥ハ一升重量ト相關係セルト雖商品ノ品質鑑定ニハ重要ナル一項目ナルニヨリテ特ニ擧グタリ、今是等事項ニツキテノ鑑定法ヲ述ブベシ。

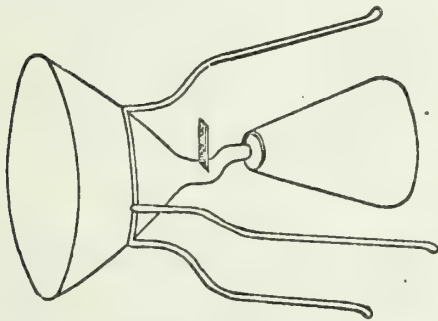
第二節 形状及大小

形状及大小ハ同一品種ニアリテハ略ボ相似タルモノナリト雖各品

種ニヨリテ其ノ特有ノ形状及大小ヲ有スルニヨリテ其ノ試料中ニ種々ナル形状及大小ヲ有スルモノア

リタル時ハ異品種ノ混合セルヲ知ルベシ然シ同一品種ニテモ尙完熟セザルモノ腐敗粒及調製或ハ貯藏ノ際ニ雨濕ニヨリテ膨張セルモノナドハ固有ノ形状ニ表ハスコト能ハザルニヨリ是等ノ有無ヲ識別シ粒ノ豊圓ニシテ整一ナルモノヲ選ブベシ、此ノ鑑定ハ普通肉眼若クハ篩選ニテ行フ。

硝子鉢



第三節 一升重量

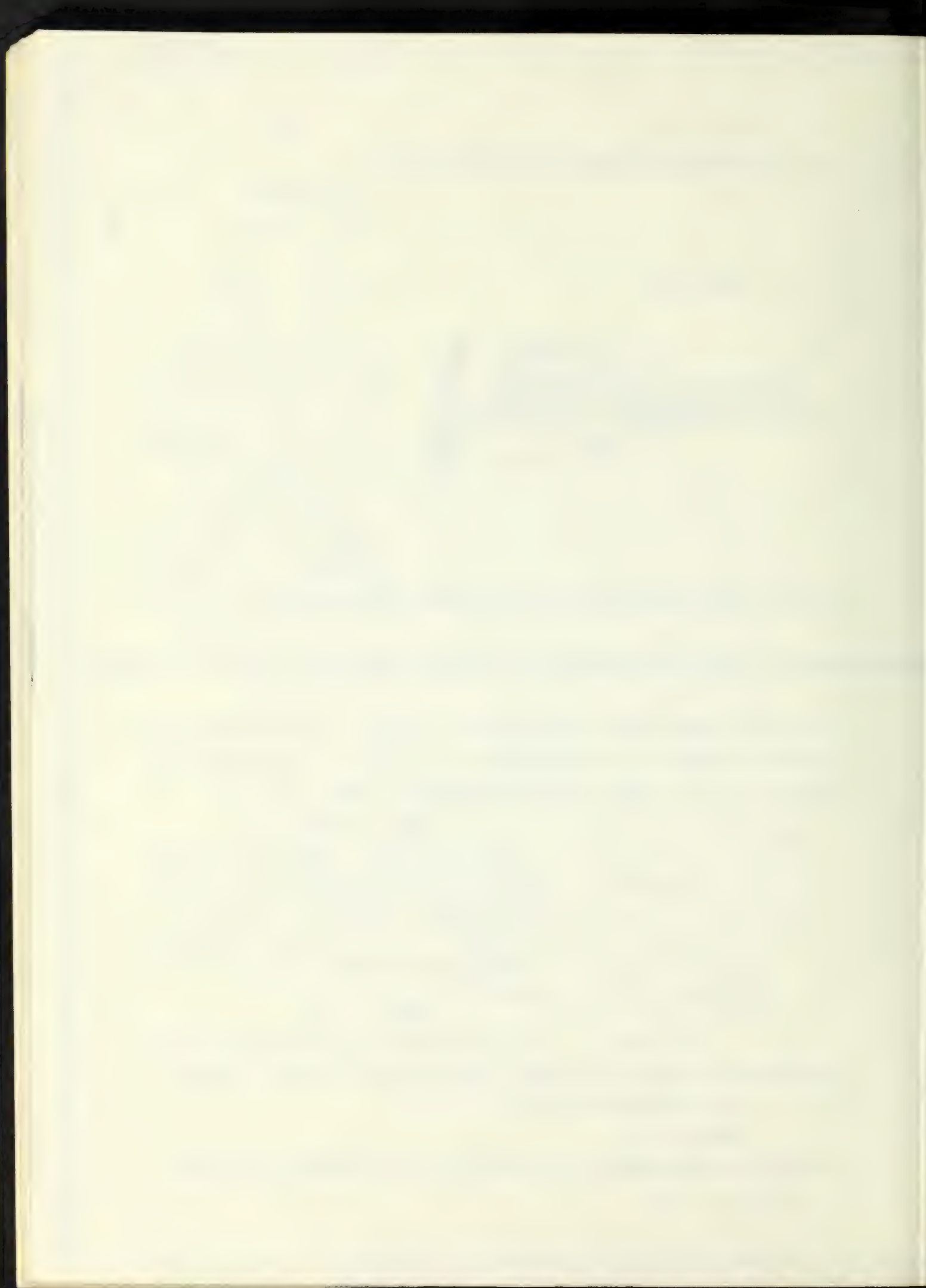
粒ノ一升重量ハブラウエル氏穀粒検査器或ハ硝子鉢ヲ用ヒテ行フ、一定ノ容器ヲ以テ穀粒ヲ量ルモ其ノ入レ方、斗搔キノ使用法、其ノ他容器ヲ操ル人ノ手加減等ニヨリ誤差ヲ生ズルコト大ナリ此ノ點ヲ改良シテ容器ノ形状其ノ使用法ニ因テ起ル誤差ヲ除去スル様ニナセル方法ナラザル可カラズ。

第四節 色 澤

大豆ノ色澤ハ品種ニヨリテ特有ノ色澤ヲ有スルト雖不完熟腐敗粒及貯藏ニヨリテ異ナル、故ニ各種固有ノ特色ヲ具ヘ光澤美ナルモノヲ良トス、尙腐敗シテ臭氣アルモノアルニヨリ此ノ有無ヲ鑑定スベキナリ。

第五節 乾 燥

大豆乾燥ノ度ハ其ノ重量ニ影響スルノミナラズ乾燥不十分ナルモノハ貯藏中腐敗シ或ハ品質變化シ





又ハ蟲喰ヲ生ズルニヨリ乾燥ノ十分ナルモノヲヨシトス、大豆ノ乾燥ハ硬度計ヲ以テナスコトアルモ普通手觸及齒ニテ嚙ミテコレヲ知ル。

### 第六節 調 製

賣賣セラルル大豆中ニハ種々ノ夾雜物ヲ混ズ夾雜物トハ大豆以外ノ物質ノ混合セルモノヲ云フ、此ノ夾雜物ヲ無機夾雜物及有機夾雜物ノ二ツニ分ツコトヲ得

無機夾雜物トハ塵芥、土塊、石片、金屬等ニシテ有機夾雜物トハ雜草種子、大麥、小麥、小豆、綠豆等他作物ノ種子、莢、莖及不完全子實等ナリ、夾雜物ハ大豆ノ收穫及調製ニ際シテ混合スルコト多キガ尙奸商奸農ノ故意ニ混合シテ其ノ數量ヲ増シ不正ノ利ヲ貪ルコト又多シ、夾雜物ノ多少ハ純度ニヨリテ定ム。

大豆ノ純度ヲ見ルニハ既ニ述ベタル如クニ平均試料ヲトリテ篩ニ掛ケ、小ナル土砂、塵埃ヲ除キノツベリ氏ノ「スブロイフエーゲ」ニテ他夾雜物ヲ送風シテ吹き除キ然ル後ニ白紙又ハ青紙ノ上ニ殘留セル大豆ヲトリ混合物ヲ竹製若クハ角製ノ筥ニテ一々選ブ其ノ後純良トナリタルモノノ重量ト初メトリタル試料ノ重量ノ差ハ夾雜物ノ重量ナリ。

$$\frac{\text{夾雜物ノ重量} \times 100}{\text{試料種子ノ重量}} = \text{夾雜物ノ歩合}(\%)$$

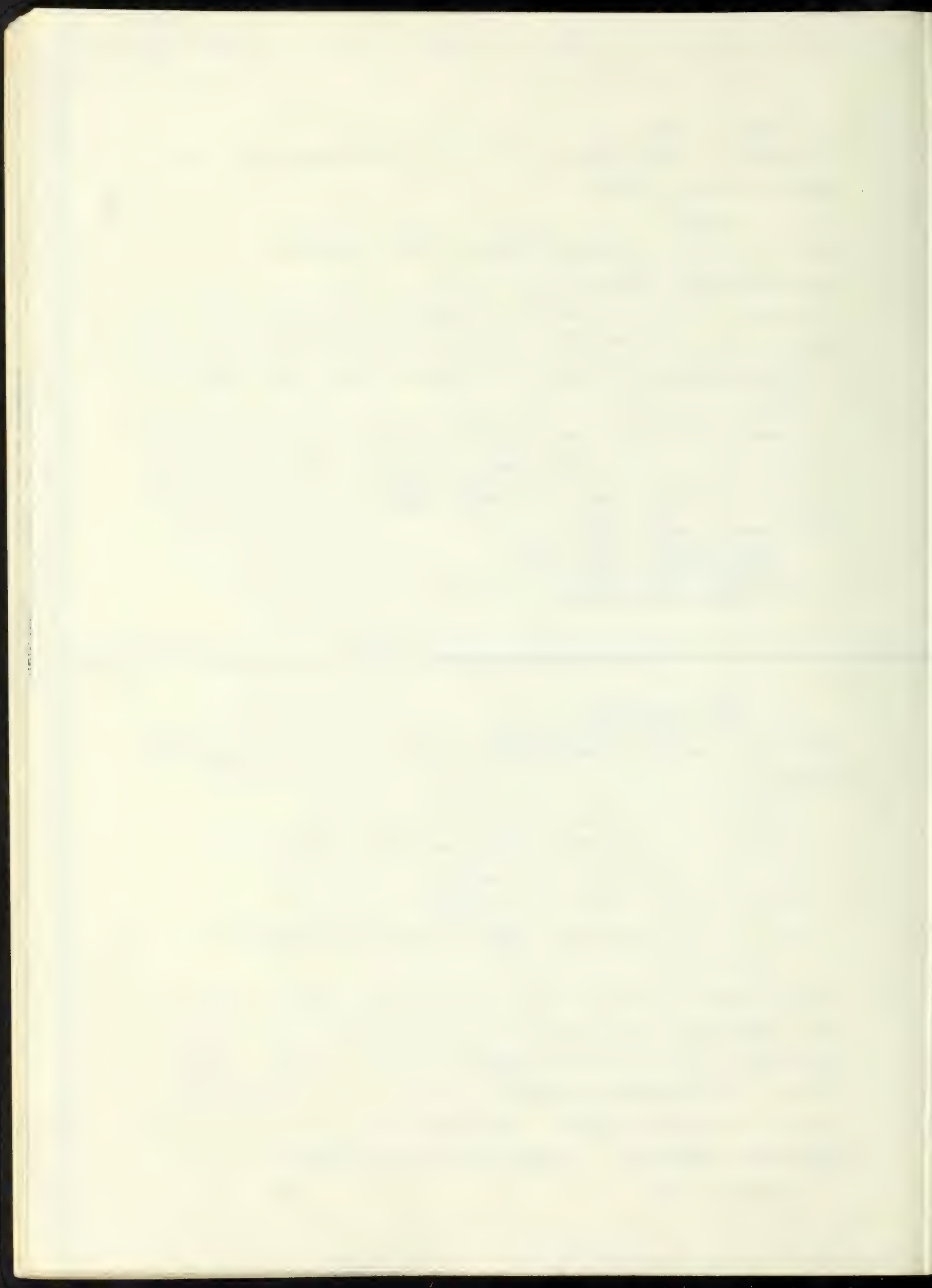
$$100 - \text{夾雜物ノ歩合} = \text{純度歩合}(\%)$$

### 第七節 鑑定ノ成績

以上ノ各節ニヨリテ鑑定シタル結果ニ採點ヲ施シテ其ノ等級ヲ定メザル可カラズ、各鑑定事項ノ採點ハ次ノ如ク定ム。

|         |      |                             |
|---------|------|-----------------------------|
| イ、形狀及大小 | 一五   | 一等ノ減ズル毎ニ一・五ヲ減ズ              |
| ロ、一升重量  | 一〇   | 三五〇匁以上ヲ滿點トシ五匁ヲ減ズル毎ニ一點ヲ減ズ    |
| ハ、色     | 澤 一五 | 一級ヲ減ズル毎ニ一・五點ヲ減ズ             |
| ニ、乾     | 燥 二五 | 一級ヲ減ズル毎ニ一・五點ヲ減ズ             |
| ホ、調     | 製 三五 | 純度九五%以上ヲ滿點トシ五%ヲ減ズル毎ニ二・五點ヲ減ズ |
| 計       | 一〇〇  |                             |

滿洲ニ於ケル商品トシテ大豆ノ改良スベキ點多クアリト雖先ツ第一ニ改良ニ着手セザル可カラザルハ調製ナリ滿洲ニ普通取引セラルル大豆ノ調製ハ至ツテ不良ニシテ最良好ナルモノニテ一〇%内外ノ夾雜物ヲ混ズ甚キニ至リテハ二〇%以上ノ夾雜物ヲ混合セルヲ見ル、コレ滿洲ニ於ケル農業法ノ不備ナル點アルニ由ルト雖尙奸商ノ故意ニ夾雜物ヲ混合スルコト少シトセズ、コレヲ以テ特ニ調製ニ得點ヲ多クセリ、次ギニ改良スベキハ乾燥ナリトス、滿洲ノ氣候ハ秋冬ノ候ニ於テハ晴天打チ續キ比較的乾燥スルト雖大豆ノ重量ヲ増加セシムルノ目的ヲ以テ故意ニ濕分ヲ與ヘテ乾燥ヲ不良ナラシムルコト



屢々アリ。乾燥不十分ナルモノハ貯藏及運搬中腐敗スルコト多ク殊ニ大豆ノ如キ世界的ノ商品ニシテ遠路運搬シ長ク貯藏セザル可カラザル場合ニアリテハ特ニ其ノ品質ヲ劣惡ナラシムル怖レアルニヨリ現今ニ於テハ乾燥モ又十分ニ注意スベキ事項ナルニヨリ得點ヲ多クセリ、其ノ他ノ諸項即チ形狀及大小、一升重量、色澤等モ又注意セザル可カラザル事項ナリト雖以上ノ諸項ニ比スレバ尙將來ニ於テナスベキ事ト信ズ。

斯クノ如クシテ採點標準ヲ定メタルガ此等ノ標準ハ時代ノ進運即チ農業家商業家並ニ工業家ノ知識ノ發達或ハ道德心ノ向上ト共ニ次第ニ改訂ヲ重ネザル可カラザルモノナルガ現今ニ於テハ以上ノ程度ニテ品質鑑定ノ採點標準トシテ適當ナルベシ此ノ標準ニヨリテ等級ヲ分ツニハ左表ノ如ク得點九〇點ヨリ一〇〇點マデヲ一等トシ是ヨリ一〇點ヲ減ズル毎ニ二等、三等等ニ順次等級ヲ減ズ。

| 等級    | 一級 | 二級 | 三級 | 四級 | 五級 | 六級 | 七級 | 八級 | 九級 | 一〇級 |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 得點    | 九〇 | 八〇 | 七〇 | 六〇 | 五〇 | 四〇 | 三〇 | 二〇 | 一〇 | 〇   |
| 形狀及大小 | 良  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中   |
| 一升重量  | 五〇 | 四〇 | 三〇 | 二〇 | 一〇 | 〇  | 〇  | 〇  | 〇  | 〇   |
| 色澤    | 良  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中   |
| 乾燥    | 良  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中   |
| 調製    | 良  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中  | 中   |
| 計     | 九〇 | 八〇 | 七〇 | 六〇 | 五〇 | 四〇 | 三〇 | 二〇 | 一〇 | 〇   |

## 第六章 滿洲大豆ノ等級ニ就キテ

### 第一節 現今ニ於ケル滿洲大豆ノ等級ニ就キテ

現今滿洲ニ於ケル品質ノ等級ハ滿鐵混合保管ノ制度實施ニヨリテ全滿洲大豆ヲ特等品、普通品、格下品、不合格ノ四階級ニ分チ尙特ニ優良品並ニ荷主ノ申出ニヨリテ除外品ト稱スルモノ一階級ヲ加ヘアリ、而シテ其ノ等級ヲ分ツニ用ユル標準ハ各主要地ノ種々ナル見本ヲ集メ是等ヲ以上ノ階級ニ分チ同等級ノモノヲ夫々混合シテ該當ノ等級トス、凡混合保管ノ制度ノ實施ハ商品取引者ノミナラズ是ガ輸送ヲナス會社ニ於テモ大ナル便益アルコト少ナシトセザルモ其ノ制度ニ缺陷アラシカ將來其ノ影響ヲ蒙ル所大ナルモノアルベシ、然リト雖此ノ制度タルヤ突嗟ノ間ニ實施サレテ日尙淺クシテ其ノ缺陷アルヲ免レザルニヨリ自他共ニ大ニ研究シテ是ノ効果ヲ益々大ナラシメザル可ラズ。

品質上ヨリ混合保管ノ利益アル主ナル點ハ

- 1 夾雜物ノ混合
- 2 他品種ノ混合
- 3 乾燥ノ不良

防グコトニシテ、生産者ハ勢ヒ栽培法、調製法及貯藏法等ニ注意シ尙尙來屢々耳ニセル奸商ノ夾雜物及不良品ノ混合ヲ幾分カ防グニ至リタルニヨリ滿洲大豆ノ品質ハ次第ニ改良セラルルニ至ル可キナリ。然テガラ其ノ缺陷ニヨリテ尙其ノ希望ヲ十分ニ實現スルノ困難ナル情勢アリ其ノ缺陷ノ主要ナル





モノニツアリ。

### 1 標準品ノ作り方

各地大豆見本ヲ採リ寄セ是等ヲ混合シテ等級ヲ作レリ、凡作物ハ各地方ニヨリテ特有ノ品種ヲ有スレバ其ノ地方ノモノト他地方ノモノトヲ混合シテ其ノ地方ノ標準品ヲ作ラバ其ノ地方ニ於テハ其ノ標準品ト同一ナル品質ノモノヲ得ルコト不可能ナリ、是標準品ノ作り方ノ缺陷ト云ハザル可カラズ。

### 2 各地ノ同等級品ヲ同格トナセル點

標準品ハ各地同一ナルニヨリテ甲地ニシテ常ニ標準品ヨリ品質上位ニアル場合ニテモ同一價格ナルニヨリテ其ノ中ニ不良品ヲ混シテ品質及品位ヲ低落シテ乙地ノモノト同一ノ品質、品位トナシテ保管ニ託スルコトアリ、即チ折角優良ノ生産品ヲ惡變セシメテ取引上ニ出スハ内ニアリテハ農業ノ發達ヲ阻害スルノミナラズ外ニアリテハ滿洲大豆ノ聲價ヲ舉グル能ハザル可シ。

### 第二節 將來ニ於ケル商品ノ等級ニ就キテ

然ラバ如何ニシテ是等ノ缺陷ヲ除クベキカハ標準品ノ採リ方ヲ改善スルニアリ即チ各地ニ於テ其ノ地方ニ集散セル品種ヲ精細ニ調査シ其ノ結果ヨリ品種同品質ニ等差アルベキニヨリテ乙品種ノ一等ハ甲品種ノ二等ニ丙ノ一等ハ甲ノ四等ニ相當ノ價值アリトシテ其ノ地方ノ標準ヲ定ム從テ其ノ地方ノ一等ノ標準品定マレバ甲地及乙地ノ一等品ヲ比較シテ乙地ノ一等ハ甲地ノ何等ニ相當スルカヲ定ムレバ

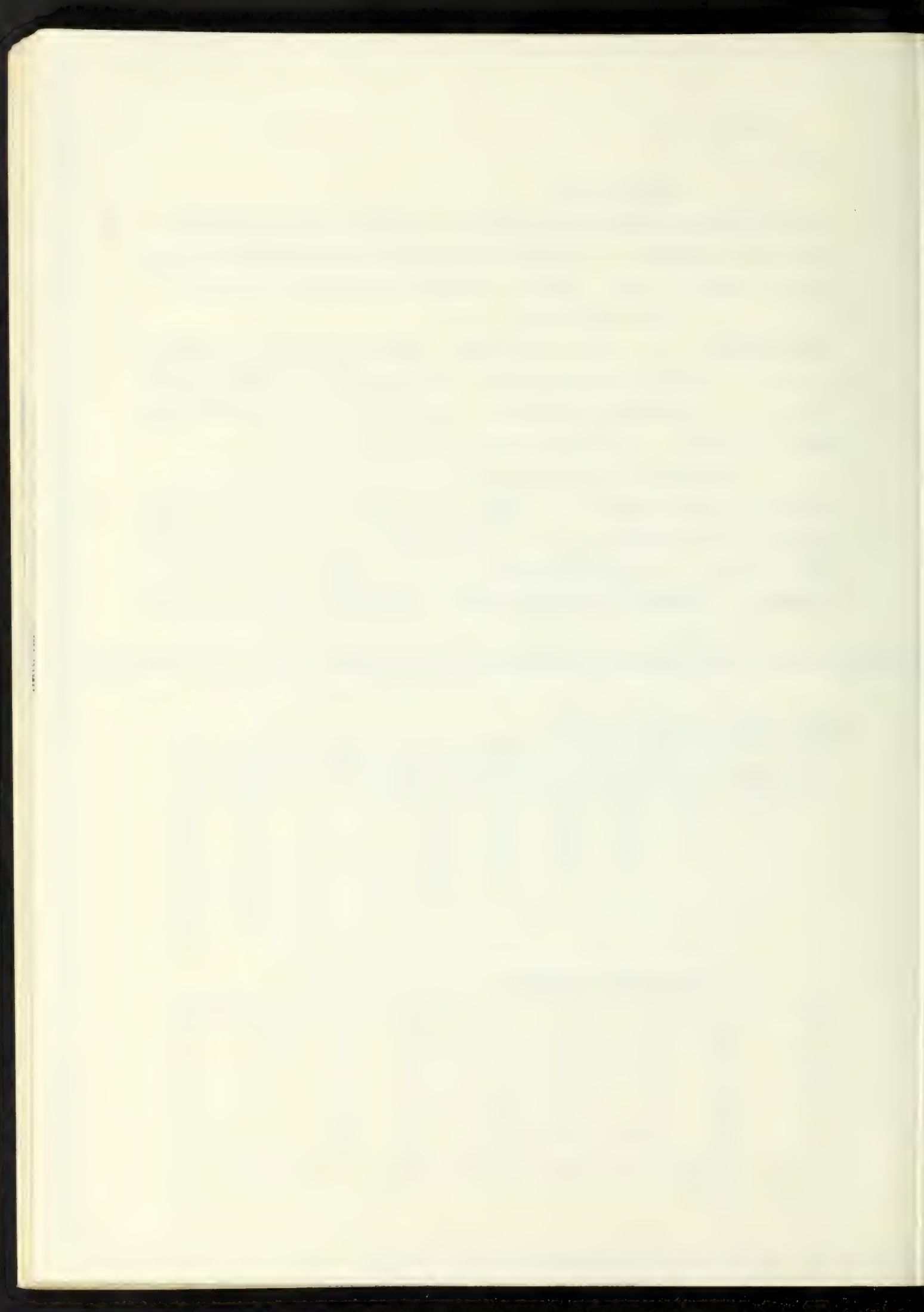
甲乙兩地ノ標準品ノ關係モ知ルコトヲ得ベシ。

今例ニヨリテ述ブルニ公主嶺ニAヨリIマデノ品種アリトシテ其ノ品種ノ品質ノ鑑定ニヨリ等級ヲ分テ各品種ノ同格ナルモノヲ横列ニ配列スレバ左ノ如シ此ノ場合Aハ公主嶺ノ一等標準大豆トス。

|   |    |     |      |       |        |         |          |           |           |             |
|---|----|-----|------|-------|--------|---------|----------|-----------|-----------|-------------|
| A | B1 | C12 | D123 | E1234 | F12345 | G123456 | H1234567 | I12345678 | 123456789 | 12345678910 |
|---|----|-----|------|-------|--------|---------|----------|-----------|-----------|-------------|

各地一等標準大豆ノ同格表ノ例

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| 奉天 | 鐵嶺 | 昌四 | 長公 | 開  |
| 主  | 平  | 街  | 春  | 嶺  |
| 天  | 嶺  | 圖  | 街  | 春  |
| 1  | 1  | 1  | 1  | 2  |
| 2  | 1  | 1  | 2  | 2  |
| 3  | 2  | 2  | 3  | 3  |
| 4  | 3  | 3  | 4  | 4  |
| 5  | 4  | 4  | 5  | 5  |
| 6  | 5  | 5  | 6  | 6  |
| 7  | 6  | 6  | 7  | 7  |
| 8  | 7  | 7  | 8  | 8  |
| 9  | 8  | 8  | 9  | 9  |
| 10 | 9  | 9  | 10 | 10 |





各地標準品ノ調査ニヨリテ是等ノ格付表ヲ調製シタル時取引上ノ便宜甚大ナルノミナラズ尙各地ノ生産品ハ下級品ヨリ上級品ニ漸次改良セラレ亦農業者ニ於テモ品質ノ優良ナル品種ノ栽培ヲ心シテ自然ニ品種ノ統一ヲ計リ得亦栽培及調製法ノ改善ニヨリテ品質ノ向上ヲ期スルニ至ルコト勿論ナリトス

### 第三節 混合保管ト等級

斯クノ如キ標準品ノ選定法ヲ用ユルニ至ラバ現今施行セラレ居ル混合保管法ニテハ不便ナル點多シ即チ折角是等ノ標準ニ等差區別シタルモノガ混合セラレタル場合ニハ若其レ等ノ粒ノ特性ガ同一ナル場合ニハ何等ノ不都合ヲ見ザルモ異ナル場合ニ於テ其レ等ノ混合ニヨリテ大ニ商品ノ品位ヲ低下スルノ怖ナシトセズ其レ故ニ理想トシテハ各地別ニ各地ニテ又品種別等級別ニ夫々保管スルガ最正當ナルコトト信ズルガ然ル時ハ混合保管ハ非常ニ煩雜トナリテ混合保管ノ目的ハ達セラレザルニ至ル可シ。

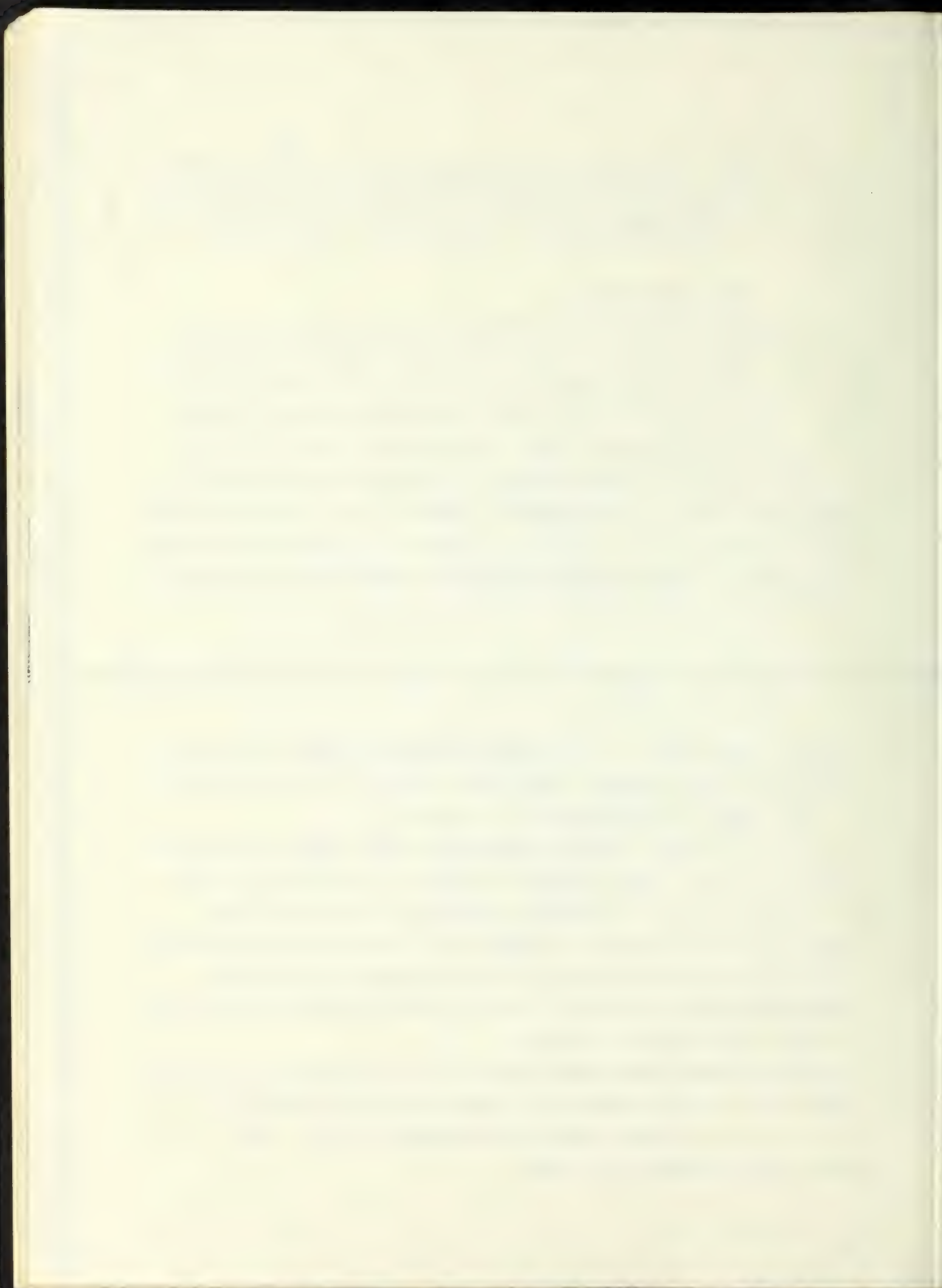
既ニ述ベタルガ如ク各地ニ於テ各品種別ニ等級ヲ附シタリ其レ等品種ノ大小、形狀等相類似セルモノ同格品ハ相混スルモ商品トシテモ亦工業用原料トスルモ差闕ヘナカル可シ、今前ノ例ノ如ク公主嶺ニ產出セラレタル品種AヨリEマデアリトスレバ其ノ中ニテA、C、G、Hハ互ニ大小、形狀等ガ相類似スル場合ハ格付同ジキモノ即チH一等G二等C六等A八等ハ混合シテ公主嶺標準大豆ノ八等ノ格ヲ付スルナリ。

各地ニ於テモ同様ノ混合ヲナスノミナラズ各地相互ノ間ノ品種モコレヲ調査シテ甲地ノB品種ハ乙地ノH品種ト同様ノ形狀、大小等ヲ備フレバ相互ニ混合ス、斯クノ如クシテ其ノ區別ノ範圍ヲ縮小スルコトヲ得ベク尙商品トシテ價值ハ何等高低スルコトナカル可シ。

斯クノ如クナストモ尙複雑ナルヲ免レザルガ然シ世ノ進運ト共ニ智識ノ發達スルニ從ヒテ品種ハ次第ニ限定セラレ優良品種ノミ市場ニ出デ劣等品種ハ其ノ影ヲ認メザルニ至リ品種ノ數ハ大イニ減少ス可シ、從テ此等級格付法ヲ以テスルモ混合保管ノ方法ハ將來ニ於テハ簡單ナルモノトナル可シ。

實際各地ニ產出スル生産品ノ現狀ヲ見ルニ他品種ノ混合スルコト甚シキニヨリテ標準品ノ選定ハ極メテ困難ナル狀勢ナランモ此ノ間ニ尙大體ニ於テハ品種ノ差異ヲ幾分認メ得ベキニヨリ是等ニヨリテ標準品種ノ選定ヲ行ヒ其ノ品種ノ混合如何ニヨリテ等級ヲ定メ同格品ハ相混合シ保管スルコトハ過渡時代ノ現在トシテハ止ムヲ得ザルコトナル可シ。

以上述べ來リタル標準品ノ選定及等級格付ノ方法ハ或ハ云フベクシテ行フニ難キナランモ斯クノ如ク制度ノ改善セラレタル時ニ於テ滿洲大豆ノ品位、品質共ニ益々改良セラレ其ノ名其實共ニ尙一層發揚セララルニ至ルベキニヨリ是等ノ事ニ關係スル諸君ハ理論及實地上ヨリ益々コレガ研究ヲナシテ斯業ノ益々發達スル様ニ努力セラレンコトヲ希望ス。



圖書集成彙編





## 第三篇 滿洲大豆ノ經濟事情(公主嶺農事試驗場ニ於テ調査大田試驗)

### 第一章 大豆ノ生産狀態

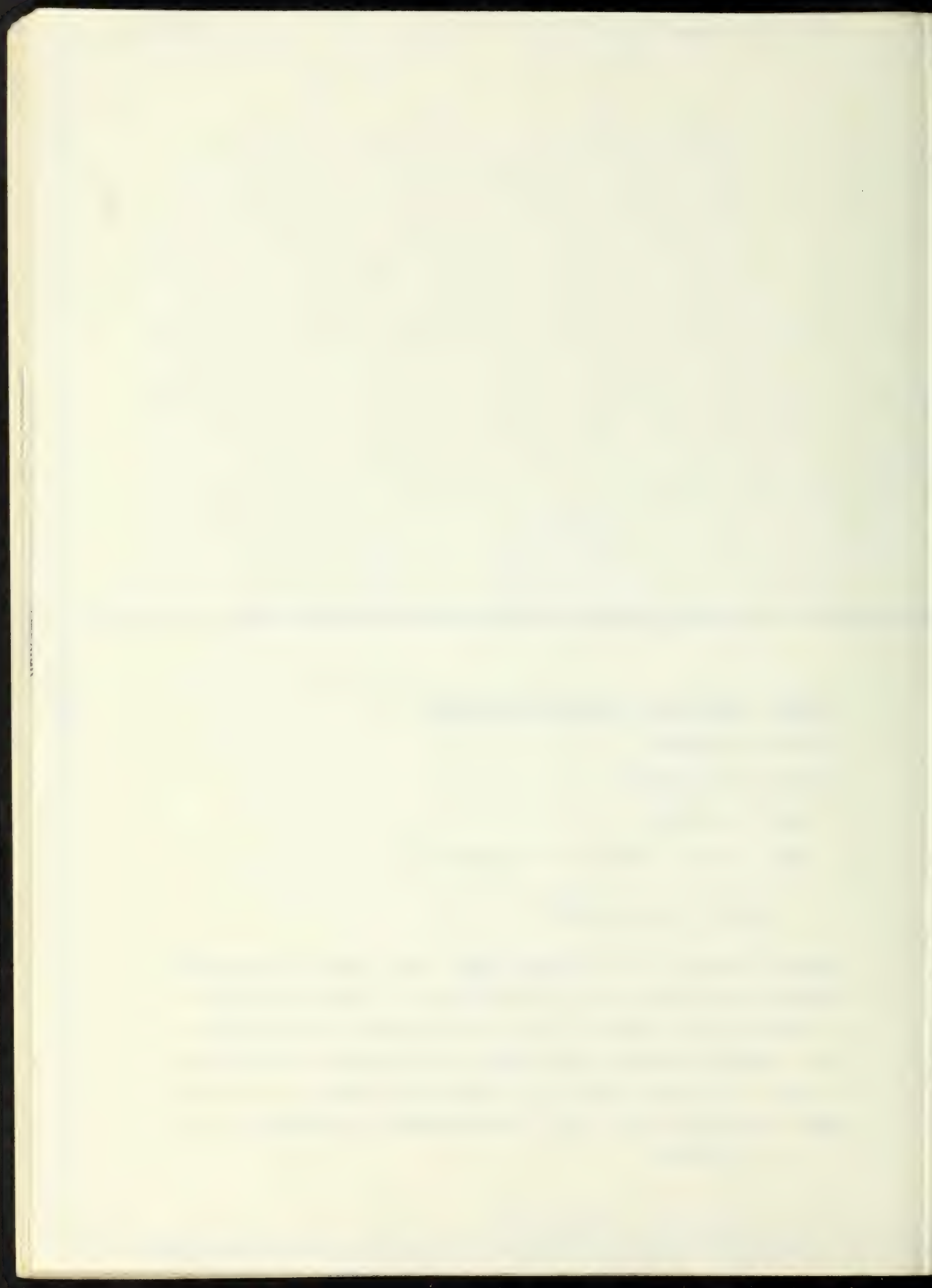
### 第二章 大豆ノ分配及消費

### 第三章 大豆ノ取引習慣

附言 一、斗量 二、制錢ト吊文 三、大豆検査ノ實例

## 第一章 大豆ノ生産狀態

滿洲大豆ノ生産狀態ヲ述ブルニ先チ、世界的ニ生産概況ヲ一瞥スルノ必要アリ、世界ニ於ケル大豆ノ重要産地ハ古來殆ンド東洋ニ限ラレ、中ニモ最も多額ノ産出アルハ勿論支那ニシテ、之ニ次イデハ日本、朝鮮ヲ舉ゲザル可ラス、南洋各地ニモ往古ヨリ之レガ栽培ノ事實アルガ如キモ風土關係ヨリシテ振ハズ、歐米諸國ガ近世東洋貿易ヲ開始シテ以來其ノ種子ヲ輸入シ各々其ノ本國又ハ植民地ニ於テ之レガ試植ヲ行ヒタルハ已ニ久シキ以前ノコトナレドモ未ダ新産地ノ出現セルヲ耳ニセズ、獨リ北米合衆國ハ近年稍々成功シツツアルモノノ如シ、殊ニ歐洲大戰中當局ハ之レガ栽培獎勵ニ努力シ、成績





ノ見ルベキモノアリ、將來新産地ノ出現スルモノトセバ蓋シ北米ナラムカ。今重要産地ノ最近作付面積並其ノ産出高ヲ掲グレバ凡ソ次ノ如シ。

| 國別 | 作付面積<br>千町 | 産出高<br>千石 | 國別    | 作付面積<br>千町 | 産出高<br>千石 |
|----|------------|-----------|-------|------------|-----------|
| 支那 | 四、四三三      | 二八、九〇〇    | 北米合衆國 | 六、五        | 五、〇〇〇     |
| 日本 | 四、四        | 三、六〇〇     | 計     | 五、四〇三      | 三、六〇〇     |
| 朝鮮 | 四、九        | 三、〇〇〇     |       |            |           |

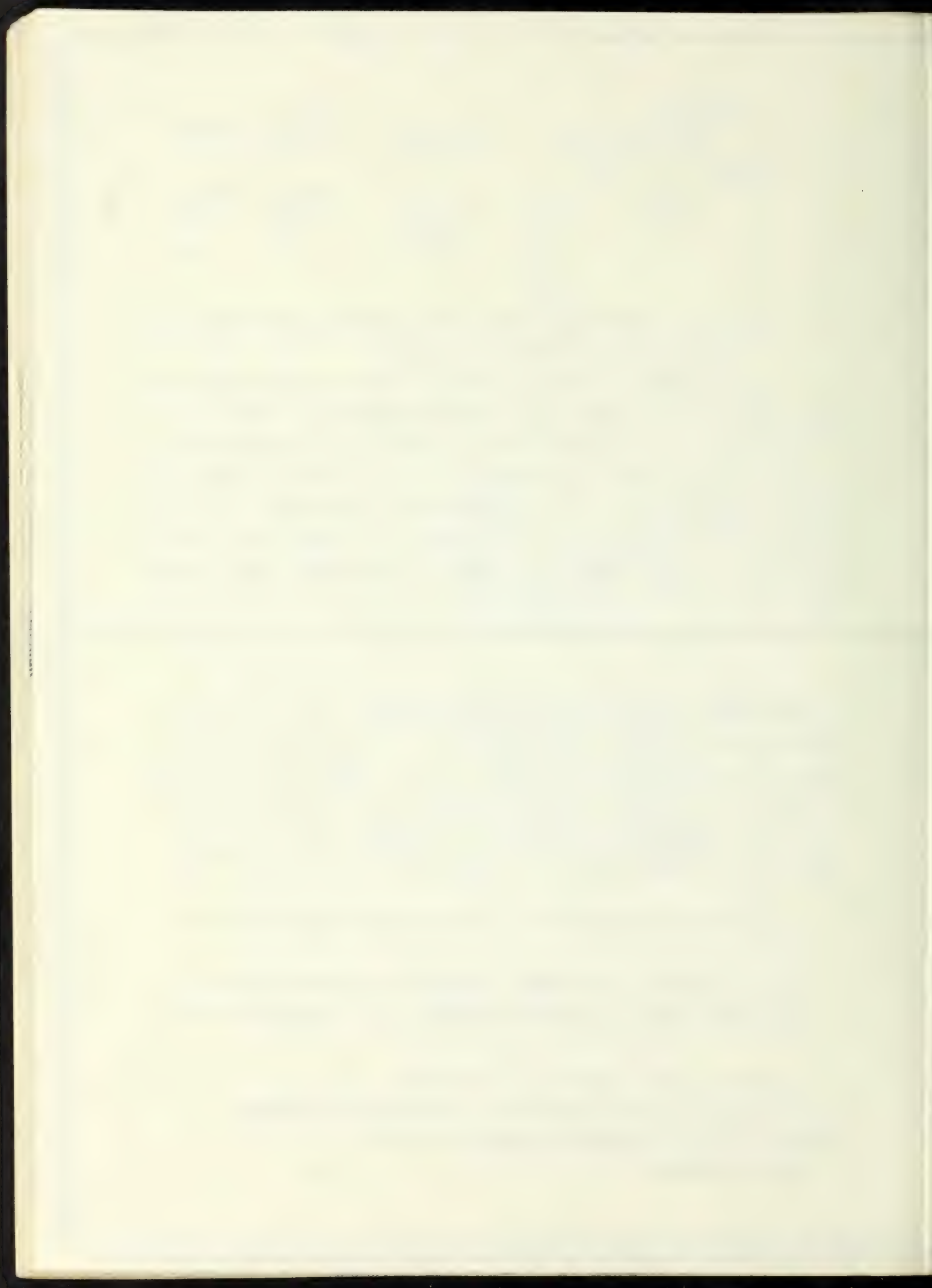
即チ現今主要産地ニ於ケル大豆作付總面積ハ約五百四十萬町、其ノ總産額ハ凡ソ三千六百萬石ト推定セラルベシ、今此レ等ノ産地ニ於ケル生産概況ニ就テ少シク述ベン。

支那ハ他ニ擢ンデタル大産地ニシテ前記總産額ノ八割餘ヲ占ム、東三省ヲ始メ山東、河南ノ五省最も産出多ク全國ノ八割ヲ生産シ、東三省ハ全國ノ六、七割ヲ産出ス、近年概シテ著シク増殖シツツアリ今後尙ホ増殖ヲ繼續スルナルベシ、就中東三省ニ於テ其ノ然ルヲ見ルベシ、次ニ日本ハ南臺灣ヨリ北ハ北海道ニ至リ、大豆ヲ産セザル處ナキハ他ノ東洋産地ニ異ナラザレドモ、稍々懸マリタル産地トシテハ關東、東北ノ諸縣並北海道ヲ舉ゲザル可ラズ、從前關東東北地方ハ逐年産出増加シタルコトアルモ近來稍々頹勢ニ傾キ、又北海道モ此ノ大戰マデハ年々増殖セルモノナルモ戰時ニ入リテヨリ他ノ競爭農作物ノ壓迫ヲウケ又害蟲ノ傳播ノ爲ニ少シク衰勢ヲ示セリ、斯クテ吾ガ邦ノ大豆作ハ一般ニ緩

慢ナガラ衰退ノ形勢ニアリト見ルベシ。次ニ朝鮮近年狀況ハ順調ニ増殖シツツアリ、蓋シ日本本國ノ大豆作ノ頹勢ニ傾キツツアルニ反シ、其ノ需要益々増進シツツアルガ故、且朝鮮大豆ノ北海道大豆ニ近似スルノ故ヲ以テ一段ノ刺激ヲウケルノ結果ト見ルベキカ、從ヒテ鮮内消費ノ剩餘ハ殆ンド悉ク之ヲ日本ニ移出シツツアリ、尙ホ今後トモ此ノ増殖ノ情勢ハ續行サルルナラン、大豆生産ノ大勢ハ略ボ以上ノ如クナルガ故、世界的産地トシテハ支那ニ如クモノナク、支那各地中ニ東三省ニ如クモノナシ。

滿洲大豆。滿洲ノ如キ新開地ニ於テ斯クマデ大豆ノ大生産ヲ出現スルルニ至レルハ恐ラク次ノ如キ事由アリトスベシ。

- 一、山東、直隸ノ移民ハ古來大豆作ニ經驗アリ、彼等ハ良種子ト技術トヲ滿洲ニ移植シタルモノナルコト。
  - 二、滿洲ニ於ケル大豆ノ試作ハ山東、直隸等ヨリモ好成績ヲ示セル丈ニ風土氣候ノ好適ナルコト。
  - 三、大豆作ハ輪作上、飼糧上、其ノ他彼等移民ノ農業上有利ナルノミナラズ舊慣上行ハザル可ラザルコト。
  - 四、移民ノ家庭上ニモ食料トシテ將タ燈油トシテ大豆ノ不可缺モノナルコト。
  - 五、交通貿易ノ開發ト共ニ世界市場ノ需要ニ刺激サレ、且ツ其ノ廉價ヲ以テ競争上優勢ナルコト。
- 今最近滿洲ニ於ケル大豆ノ作付面積並收穫量ヲ推測スルニ次表ノ如シ。



|         | 耕地<br>千町 | 作付歩合<br>% | 大豆作<br>千町 | 平均収量(町)<br>石 | 産額<br>千石 |
|---------|----------|-----------|-----------|--------------|----------|
| 奉天省     | 四、五七七    | 一、五四      | 九、五二六     | 八・八          | 八三、七四四   |
| 遼寧道     | 二、四一六    | 一、一〇〇     | 四、八三二     | 九・三          | 四四、四四四   |
| 東遼道     | 一、〇六一    | 一、一〇〇     | 三、三三三     | 七・一          | 一、九三三    |
| 洮昌道     | 九三二      | 一、八〇      | 一、六七八     | 八・〇          | 一三、四三三   |
| 關東州     | 一、四八     | 三、〇〇      | 四、四四      | 七・〇          | 二、六六     |
| 吉林省     | 三、三三九    | 一、八〇      | 五、五三〇     | 七・六          | 四、九一九    |
| 吉長道     | 一、五五二    | 一、九〇      | 二、九四七     | 八・三          | 二、四四六    |
| 濱江道     | 一、一五五    | 一、九〇      | 三、五五八     | 七・九          | 一、七七一    |
| 延吉道     | 二二九      | 一、七〇      | 四一六       | 七・六          | 三、三四     |
| 依蘭道     | 一、六九     | 一、七〇      | 三、五四      | 七・五          | 一、六〇     |
| 南「コルラス」 | 三五       | 一、八〇      | 六四        | 八・〇          | 五・一      |
| 黑龍江省    | 三、一七四    | 一、六・六     | 五、四七八     | 八・三          | 四、九六二    |
| 龍江道     | 一、三六六    | 一、七〇      | 三、三〇八     | 七・六          | 一、九三二    |

綏遠道

一、八一六 一、八〇 三、七〇 八・九 三、一四一

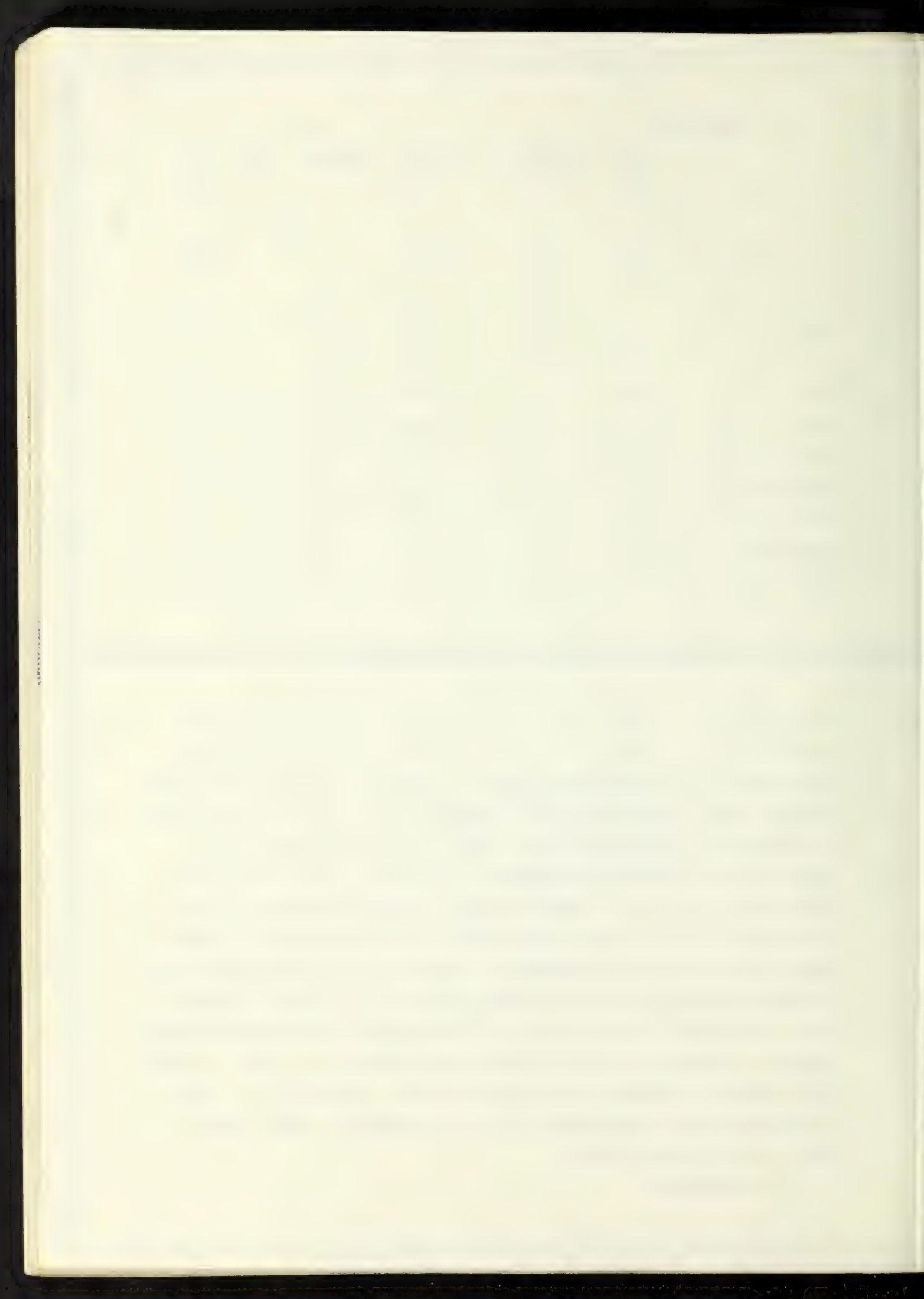
東三省

一〇、八七〇 一、五三 二〇、九二二 八・三 一八、三五五

即チ東三省全耕地一〇、八七〇千町ノ内一八・三%一、〇九二千町ハ大豆作行ベレ、其ノ一町歩平均収獲量ハ八石三ニシテ東三省總収量ハ一八、二五五千石トナルコトヲ示セリ、此ノ總産額ハ最近即チ昨年度ノ豫想ニシテ此ノ内南滿洲ト北滿洲トニ分テナバ凡ソ六分ト四分ノ比例トナルベキカ。

從來ノ實情ニ徴シ、今後モ逐年大豆ノ生産増加スベキハ疑ヒナカルベシ、而シテ其ノ増産ハ主トシテ開墾ノ結果ナルハ言フマテモナシ、元來滿洲ノ大豆作ハ開墾同様南ヨリ漸次北進シテ、今ハ北滿ノ北部地方マデ進入シタルガ恐ラク黑龍江ハ大豆作ノ北限ナルベキカ、譬シ尙ホ北滿ニ於テ大豆適地ノ開墾餘地尠カラズ、就中呼蘭、嫩江ノ兩流域最モ多シ、竊ツテ南滿ニ於テモ西洮綏道ノ延長線ノ沿道地方並東遼河流域地方共ニ多大ノ未耕地ヲ有シ現今旺シニ開耕セラレツツアリ、從ツテ將來大豆作ノ増殖之レニ伴ヒテ激増スルコト從來ト略ボ同様ナルベキハ推測ニ難カラズ、從來ノ出廻リ實況並開墾ノ進程等ニ基ツキ推算ヲ試ミルニ一箇年ノ平均増殖石數ハ約四十萬石内外ナルモノノ如シ、尙ホ生産出廻ハリ上注意スベキハ人口増殖スレバ消費需用量ヲ増シテ出廻ハリノ減少ヲ來スコトナリ、假令ハ奉天省並遼寧道地方ノ如キハ生産最モ多額ナルニ拘ラズ人口比較的稠密ナルガ故出廻ハリ寡少ナルガ北滿地方ハ之ニ反スル狀況ニアルガ如シ。





## 第二章 大豆ノ分配及消費

已ニ述ベタル各主要產地ノ支那本部、日本本國及北米合衆國ハ孰レモ國內ノ消費量多クシテ遙ニ生産額ヲ超過シ、毎歲輸移入スルノ必要アリ、唯朝鮮及滿洲ノ生産ハ其ノ消費額ヲ超過シテ、毎年輸移出スルノ餘剩ヲ有セリ、今輸入國ハ須ラク措イテ說カズ輸出國タル朝鮮並滿洲ニ就テ少シク述ベシ。

朝鮮 近年朝鮮ノ産額ハ漸次増加シツツアルコト前述ノ如ク、最近凡ソ三百萬石ニ達セリ、内地方消費ニ掛ルモノモ人口増加ト共ニ漸増シテ最近凡ソ二百萬石ニ及ブモノノ如ク、其ノ主タル用途ハ主食物トシテ米麥トノ混炊、副食物トシテ味噌、醬油、豆腐、モヤシ、豆粉、燒豆等ヲ第一トシ、其ノ他ハ種子、家畜ニ用フルモノト見ルベシ、斯クテ消費シタル殘餘ハ凡ソ一百萬石ト算出サルベク、最近日本内地ニ移出サルモノ八九十萬石ニ及ビ漸次其ノ額ヲ増加スルノ傾向ヲ示シツツアルハ蓋シ這般ノ數量ヲ談ルモノナリ。

滿洲 滿洲ニ於ケル最近ノ總生産額ヲ一千八百餘萬石ト推測セルハ已ニ述ベタルガ如シ、而シテ其ノ内各地方ニ於テ消費セラルルモノ亦尠カラズ、即チ余ノ推算スル所ニヨレバ、家庭用(味噌、醬油、豆腐、モヤシ、豆粉、燒豆等)並油屋用(地方消費ナリトモトモ)トシテ約三百餘萬石、種子用トシテ約一百餘萬石合計四百餘萬石ハ地方的ニ消費セラルルモノナランカ、サスレバ總産額一千八百餘萬石ヨリ地方的消費額四百餘萬

石ヲ差引キタル殘餘凡一千四百萬石ハ最近滿洲重要市場ニ出廻ハリ得ベク亦出廻ハレルモノト見做スヲ得ベシ、今之ヲ省別ニ示セバ左ノ如シ。

|         | 産 額   | 地方消費 | 差 引   |
|---------|-------|------|-------|
| 奉 天 省   | 八三七四  | 二三八二 | 六〇九二  |
| 吉 林 省   | 四九一九  | 一二五七 | 三七六二  |
| 黑 龍 江 省 | 四九六二  | 六六四  | 四二九八  |
| 計       | 一八二五五 | 四一〇三 | 一四一五二 |

即チ滿洲ノ重要市場ニ出廻ハル總額ヲ一千四百餘萬石トシテ更ニ之レヲ地方別ニ概算スルニ凡ソ次ノ如キモノナランカ。

## 南滿洲 八百五十萬石

|            |         |
|------------|---------|
| 遼瀋道ノ重要市場   | 四百五十六萬石 |
| 吉長道ノ重要市場   | 三百五十六萬石 |
| 鴨綠江流域ノ重要市場 | 二十萬石    |
| 遼東半島ノ重要市場  | 二三十萬石   |

## 北滿洲 五百五十萬石





濱江道ノ重要市場

一百五十萬石

龍江道ノ重要市場

四百萬石

分配 滿洲重要市場ニ出廻ハル所ノ大豆ノ分配如何ニトイフニ、之ヲ二途ニ大別スルコトヲ得ベシ、一ハ之ヲ大豆ノ儘中外ニ輸移出スルモノ、一ハ鐵道沿線ノ都市ニ於ケル油房ノ製油原料トナルモノ之レナリ、今夫レ等ノ近情ヲ説示スベキヲ表ヲ掲グ。

| 年別   | 行先 | 大豆ノ儘輸移出    | 製油原料トナルモノ  |
|------|----|------------|------------|
| 大正三年 |    | 四、二八〇(四四%) | 六、一〇〇(五六%) |
| 同五年  |    | 四、四五〇(三五%) | 七、九七〇(六五%) |
| 同七年  |    | 四、八三〇(三四%) | 八、四四〇(六六%) |

今右表中ノ大豆ノ儘ニ輸移出セララルモノニ就テ一言センニ、今ヨリ十年前頃ハ二二萬石内外ニ過ギザリシ輸出額ハ現今四五百萬石ニ激増セルモノナルガ、其ノ仕向先キハ年ニ由リテ著シク異動アレドモ、最近ハ其ノ大半ヲ日本ニ其ノ餘ハ支那本部並ニ歐米、南洋等ニ向ケツツアリ即チ

| 大豆仕向先 | 日本向 | 支那向 | 歐米向 | 其他  |
|-------|-----|-----|-----|-----|
| 大正三年  | 五〇% | 二八% | 三%  | 一三% |
| 同五年   | 二〇% | 三〇% | 三八% | 一二% |
| 同七年   | 七七% | 一六% | 七%  |     |

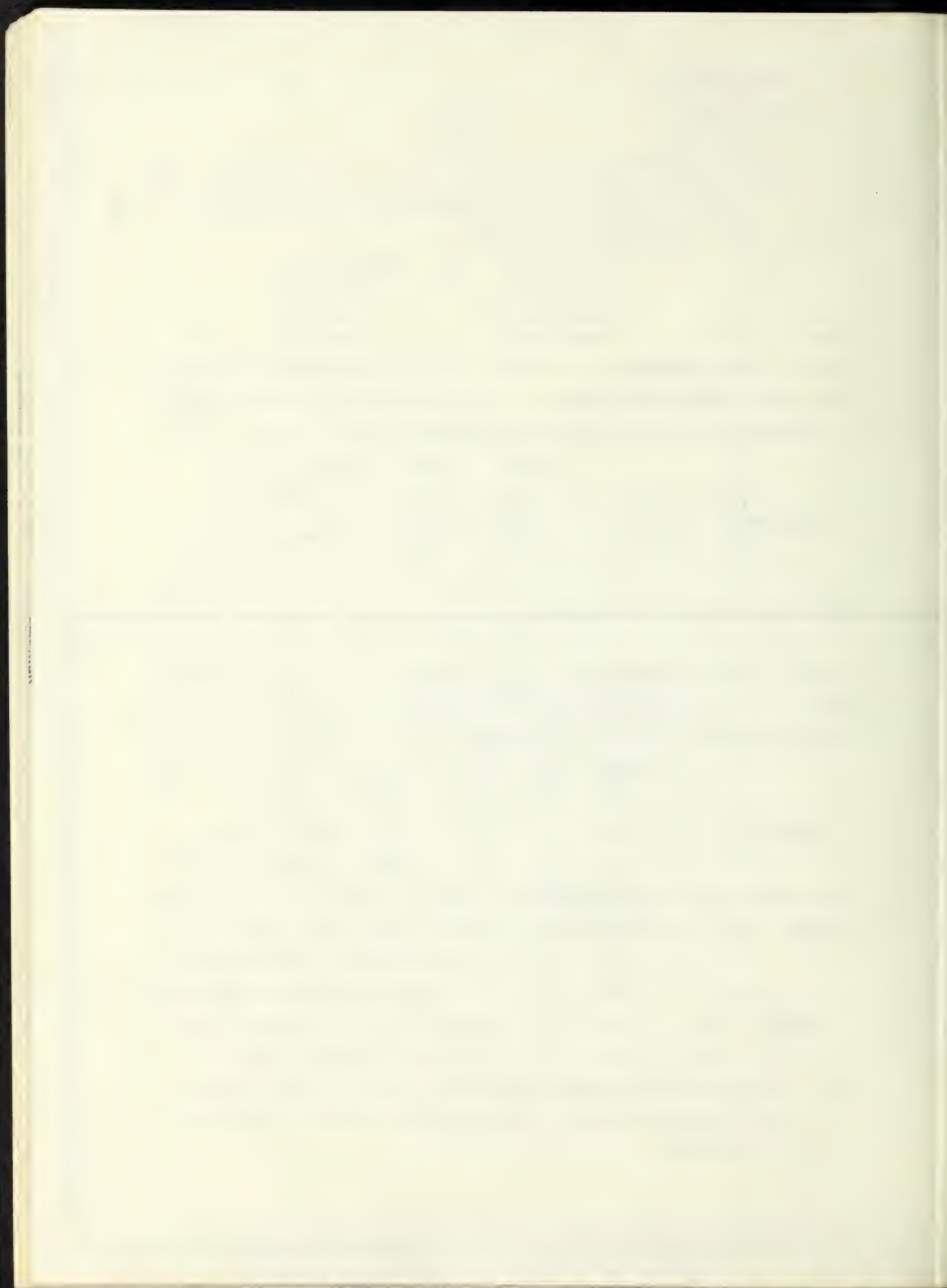
次ニ油房ニ仕向ケラルル所謂製油原料トシテノ大豆ハ逐年増加シツツアリテ、前掲ノ大豆儘ノ輸出増加ノ比ニハアラザルコト前掲ノ表示スル所ナリ、而シテ製油原料トシテノ大豆ハ粕ト油トナリテ概ネ又中外ニ輸移出セララルモノニシテ、其ノ地方ニ消費セララルモノトテハ甚ダ尠ナシトス、今大連

| 工場数 | 製油 | 製粕  | 並鐵道沿線ノ油房數及夫レ等一日ノ能力ヲ示セバ上表ノ如シ。 |
|-----|----|-----|------------------------------|
| 大連  | 三六 | 三七一 |                              |
| 其他  | 二四 | 二八五 | 斯クテ是等工場ヨリ産出セラレタル             |
| 計   | 三〇 | 六〇  | 大豆及豆油ノ輸移出概況ヲ述ベニ、             |

豆粕ハ十年前頃ニハ四五十萬噸ノ輸移出ニ過ギザリシガ、最近一百萬噸以上ニ達シ、其ノ仕向先ハ多少ノ異動アルモ平均シテ九〇%内外ハ吾ガ日本ニシテ其ノ餘ハ支那本部ト見做シテ大差ナカルベシ、

| 輸出額  | 粕   | 油  | 次ニ豆油ハ十年前頃ハ二三萬噸ノ出荷ニ過ギザリシニ最近十數萬噸ニ激増シ其ノ仕向先キハ大戰前ニハ英、米、白、日、露等ナリシモ近年ハ主トシテ米日ノ二箇國ニ向フニ至レリ。 |
|------|-----|----|---|
| 大正三年 | 七五五 | 四六 |   |
| 同五年  | 七〇  | 八四 |   |
| 同七年  | 二五五 | 三三 |   |

消費 大豆、豆粕並ニ豆油ハ何處デ如何ナル用途ニ向ケラルルモノナルヤ、滿洲ヨリ中外ニ向ツテ、大豆、豆粕、豆油ノ形態ニテ出ヅル處ノ一千三四百萬石ハ如何ナル徑路ニテ何ニ消費セララルモ



ノナルヤ左ア少シク之ヲ述ベシメヨ。

滿洲ヨリ輸出セララル四五百萬石ノ大豆ハ最近日本、支那並歐米ニ於テ如何ニ消費サルルヤトイフニ、日本最近ノ需用量ハ食糧並ニ工業原料トシテ凡ソ六七百萬石ニ上リ、内三百五六十萬石ノ自産ヲ差引キ、凡三百數十萬石ノ年不足トナリ、其ノ不足額ノ内約二百萬石ハ朝鮮ニ仰ギ、其ノ餘ノ二百數十萬石ハ之ヲ滿洲ニ求ムルノ外ナク、殊ニ戰時ノ好況ニ簇生モシ工場ノ爲メニ一時更ニ夫レ以上ノ需要起リシモノ皆之レヲ滿洲大豆ニ仰ギシモノナリ、元來吾ガ邦ニ於ケル大豆ノ用途ハ味噌、醬油、豆腐ヲ最トシ、其ノ他種々ノ食料品トナスヘ人ノ善ク知悉スル所、然ルニ醬油製造ニハ從來滿洲大豆ノ劣質、用ニ適セズトシテ使用セザリシモノナルガ近年内地並ニ朝鮮大豆ノ騰貴スルニ伴ヒ、漸ク之ヲ用フルモノアルニ至レリ、又搾油工場ノ増設シテ著シク大豆ノ需要ヲ加ヘタルハ事實ナルモ戰後經濟界ノ變調ニ壓迫セラレ閑業又轉業セルモノ亦不尠、次ニ支那本部ニ於ケル消費ハ滿洲住民ト略ボ同様ト見做サルベク、亦タ吾ガ邦ト大差ナシトモ言フヲ得ベキモ、唯在來式ノ小油房北支那ヲ始メ都鄙ニ之レアリ、其ノ用途ニ向フモ不少點丈ハ吾ト少シク異ナル處ナラン、歐米輸出ハ近年著シク減少セルモ其ノ用途ハ主トシテ植物油原料トシテ他品ヨリ廉價ナルコト並ニ其ノ搾粕ノ飼糧的價値多キトヨリシテ有利ナル代用品ノ格ニ用ヒラレタルニ過ギズ。

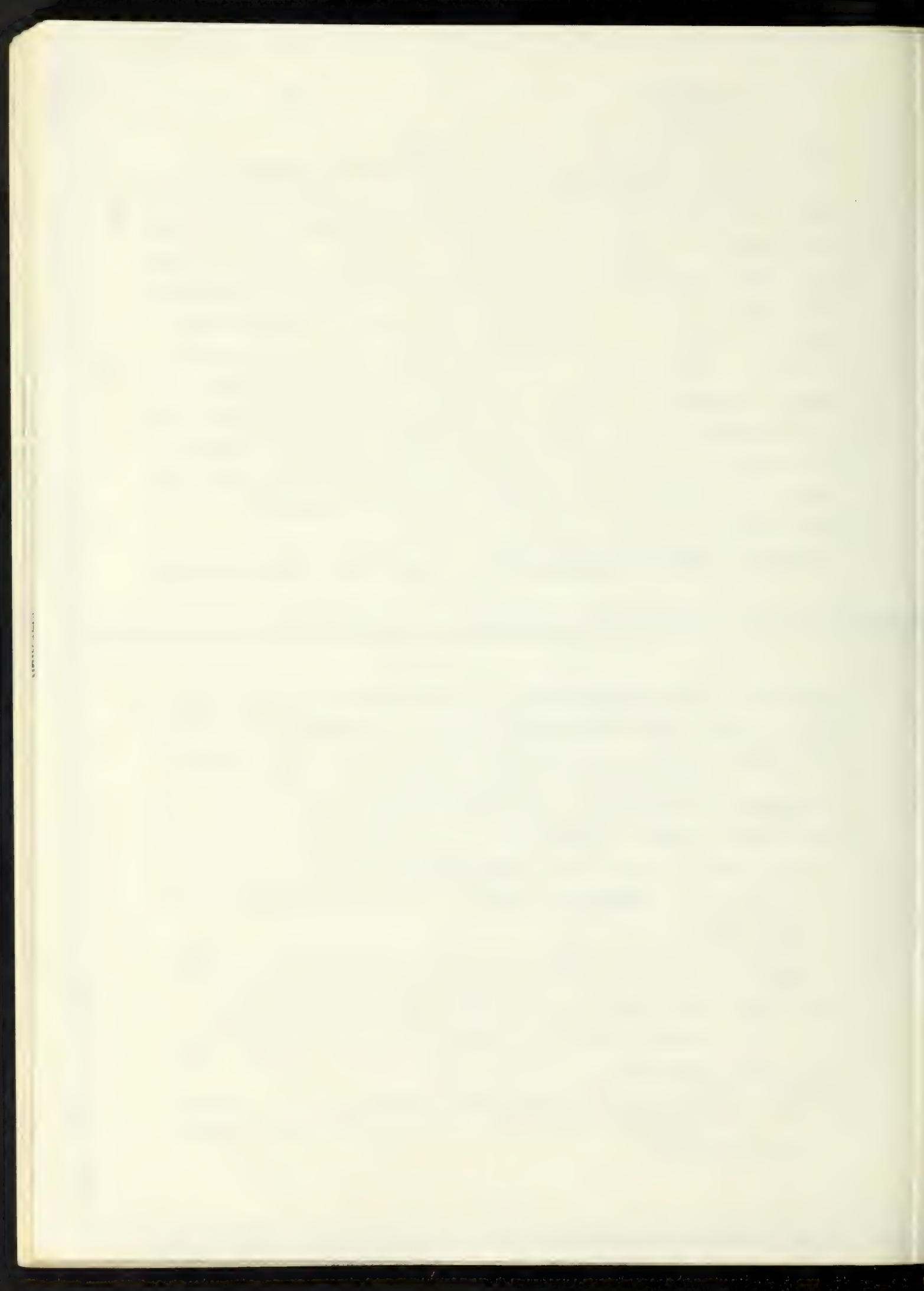
次ニ滿洲產豆粕ノ輸出先ニ於ケル消費狀況ヲ述ベンニ、已ニ陳ベタル如ク、豆粕ノ大部分ハ吾ガ日

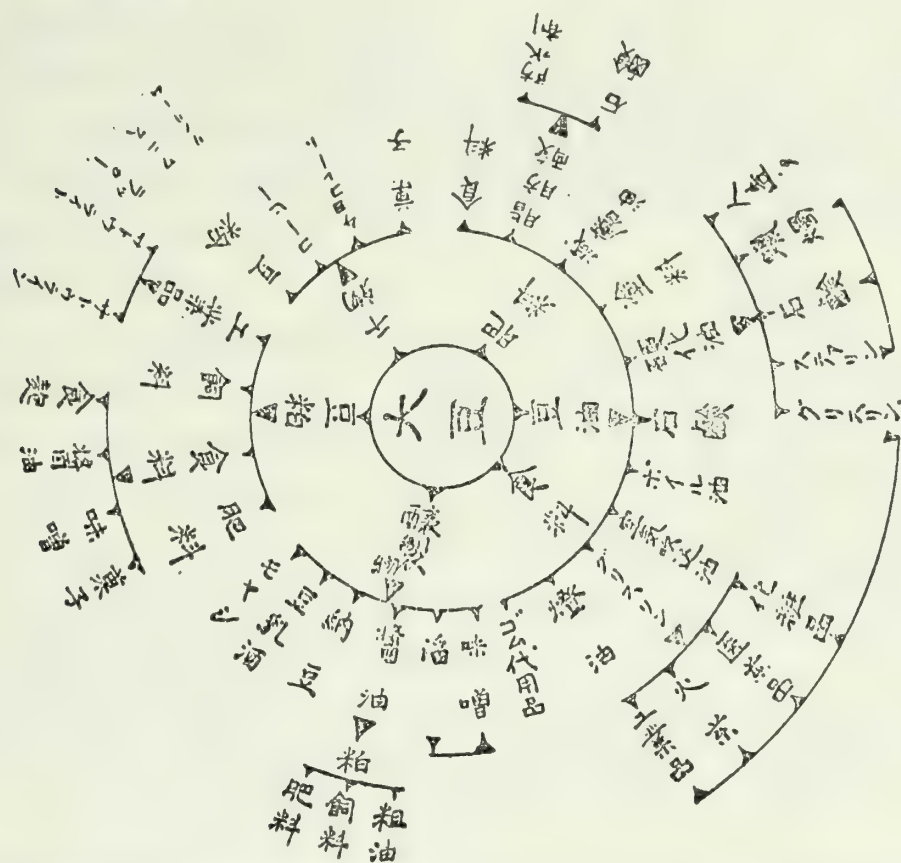
本ニ輸出サレ、其ノ一部ヲ支那本部其ノ他ニ送出スルニ過ギズ、吾ガ邦ニ於テハ豆粕ハ主トシテ肥料ニ用ヒラレ、其ノ他種々ノ用途ハ漸ク近年ニ至リ講ゼラレツツアルノミ日清戰役以來吾ガ邦ノ農業上最モ有利ナル肥料トシテ歡迎セラレテヨリ逐年之レガ輸入ノ激增ヲ見タルガ、今ヤ豆粕ハ吾ガ邦農業ノ生命トモ稱スベク、米麥ト蠶絲ノ増殖ニ豆粕ニ據ルト謂フモ過言ニアラザルベシ、又見レノミナラズ、各工藝農產物例セバ岡山、廣島ノ蘭草ノ如キ、徳島ノ蔘藍ノ如キ、各地方ノ柑橘ノ如キ、若シクハ臺灣ノ甘蔗、米作ノ如キ等近年特ニ其ノ施用ヲ増加シツツアルヲ以テ今後農産價格ノ漸騰ト共ニ尙ホ益々之レガ施用ヲ増進スベキハ疑ヒナキ所ナリ、本來豆粕ヲ専ラ肥料ニ供用スルハ殆ンド吾ガ日本ノミニシテ、他國ニテハ主トシテ家畜ノ飼料ニ用エルヲ常トス、之レ蓋シ吾ガ傾情ノ致ス所ニシテ已ムヲ得ズト雖經濟的利用法ニハアラザルベシ。

次ニ滿洲豆油ノ輸出先キニ於ケル消費狀況ニ就テ一言ヲ試ミンニ、最近多量ニ送出スル所ノ米國ニ於テハ棉實油其ノ他ノ植物油代用ニ供セラレ、即チ石鹼類ノ製造ニ用ヒラルルモノ最多量ヲ占メ、人造バクレン製造之レニ亞ギ、塗料用亦之ニ亞グ、其ノ他荷クモ普通植物油ノ諸用途ニ代用セラルルコト言フマデモナシ、吾ガ邦ニ於テモ未ダ人造バクレン製用ニ供シタルヲ耳ニセザルモ其ノ他ハ概ネ米國ノ用途ト大差ナシト見做スヲ得ベシ。

以上ハ滿洲大豆並ニ加工品タル粕、油ノ輸出先キニ於テ、如何ニ消費セラレツツアルヤノ概況ヲ述ベタリ、終リニ、大豆並ニ加工品ノ現ニ消費サレツツアル又ハ用ヒ得ベキ全般ノ用途ヲ一見瞭然タラ







### 第三章 大豆ノ取引習慣

現今滿洲ニ於ケル穀物取引ノ方法ハ、之ヲ大別スレバ左ノ二種トナスヲ得ベシ。

一、吾ガ取引所法ニ依ル取引方法

二、滿洲在來ノ取引方法

關東州並ニ南滿洲鐵道株式會社鐵道附屬地ニ於テハ吾ガ邦ノ取引所法規ニ準據シテ取引セラレ、其ノ他ノ一般滿洲ニ於テハ在來ノ取引習慣ニ由ルコトハ言フマデモナシ、吾ガ邦ノ取引所法規トハ大正二年發勅令「關東州及南滿洲鐵道附屬地内ニ設立スル重要物產取引市場ニ於ケル取引方法及擔保ニ關シテハ關東都督ノ定ムル所ニ依ル」ニ基ツキ關東都督府取引所規則ノ發布ニナリ今日ニ至レルモノナルガ昨大正八年來勅令「關東州取引所令」並ニ關東廳令「關東州取引規則」ノ發布ヲ見ルニ至リタレバ、爾今是等ノ法規ニ準據スルコトトナレリ、當講ニ於テハ之レガ説述ヲ除キ、滿洲在來ノ取引習慣ニ就テ略述スルニ止メントス。

吾ガ法規ニヨル取引所ノ取引ナルモノハ多少滿洲事情ヲ酌量シタルモノナルハ論ナキモ、大體ニ於テ世界最新ノ方法ナルニ反シ、滿洲在來ノ取引ナルモノハ種々ノ點ニ於テ甚ダ幼稚ニシテ頗ル舊式ニ屬スルモノト謂フベク、即チ滿洲現在ノ穀物取引ニハ舊式ト新法トガ並行セラルルガ故ニ、中外ノ商





人相互ノ不便不利多キハ言フヲ須タザル處ナリ。

抑モ滿洲ノ取引習慣ニヨリ視ルニ、元來現物取引、先物取引共ニ行ハル所ナルモ、概シテ現物取引最モ多クシテ又稍々見ルベキ發達ノ點ナキニアラズ、之レヨリ先ツ現物取引ヲ述ベ、次ニ先物取引ニ及ブベシ、尤モ各地特有ノ取引方法ハ各地夫々規定アリ、爰ニ一々述ブルノ邊ナキニ依リ一般的方法ニ就テ略述スベキノミ。

### 一、集市傳

滿洲内大小ノ都市ニシテ穀物ノ集散スル所ニアリテハ、便宜ノ地ヲ選ビ市場ヲ開クモノ多シ、之ヲ集市ト稱ス而シテ集市ノ設ケナキ地方ニテハ各糧棧ニ於テ賣買ス、集市ニ於テ集散スル穀物ヲ集市傳(譯ハ棧ト名ヅク、滿洲ノ所謂結氷期ニ入レバ遠近ノ生産地ヨリ穀糧ヲ重載セル數頭曳ノ荷馬車ハ集市ニ向ケ來ルモノ漸ク多ク、陰曆歲末ニ近ヅキ最モ旺シナリ、地方ニ由リテハ荷主直チニ集市ニ於テ取引スルモノ即チ、直接取引ノ行ハルモノナキニアラザレドモ、概シテ糧棧又ハ糧車店ニ據リ、依託販賣スルモノ多シ、前者ノ例ハ營口、安東(譯案ノモノハ亦後者)等ニ之レヲ見ルヲ得ベク、後者ノ例ハ鐵嶺、新民屯、錦州等其ノ他數多ノ都市ニ於テ見ルベシ。

糧棧ハ自ラ賣買業ヲ營ミ又賣買兩者ノ間ニ仲介ノ勞ヲトリ、客商ヲ宿泊セシメテ彼等ノ便宜ヲ圖リ、廣キ内庭(院内ト稱ス)ヲ設ケテ荷馬車ノ曳込、糧穀ノ貯積、計量及荷造リ改造等ニ便シ、多數ノ經

紀番頭ヲ役使シテ業務ヲ營ムヲ本業トスルモノ、糧車店ハ糧穀ヲ載セタル馬車ノ即チ馬車宿ニ過ギザルガ如キモ實際ハ貨主ノ爲メニ勞ヲトリ便利ヲ圖ルコト繼行ニ類セリ、糧棧ノ經紀ト同様穀物ノ見本ヲ携ヘ集市ニ参加シテ引合ヒ賣買兩者ノ商議決定ヲ待テ現物ヲ買手ノ許ニ運ビ引渡ノ勞ヲ採ルナリ、即チ實際ノ取引ハ直取引ニシテ延取引トナルコト稀レナリ、各地ノ集市ハ規約ヲ設ケ場所ト時刻ヲ一定シ、其レ以外ニハ賣買ヲ禁ズルモノ多ク、又一定ノ集市ノ設ケナキ所ニシテ或糧棧ノ院内ヲ充用スレバ之亦タ集市ト通稱シ又取引少ナキ地方ニアリテハ隨意街路ニ行フモアリ之ヲ散市ト稱ス糧棧又糧車店ノ同業組合規約ヲ設ケ同業ノ統一、取締等ヲ律シ、客商ノ利便ニ努ムルモノアリ。

各地ノ集市ニ於テハ各々通用ノ貨幣、斗斛、一定スルモノアルガ如キモ實際受渡ノ節貨幣ハ相場ノ移動多ク斗斛ニハ殊ニ弊害多キヲ見ルベシ、官府屢々之レガ統一整理ヲ圖レドモ、其ノ實蹟ヲ得ズ、假令ハ糧棧ニ於ケル受渡シニ際シ買樹ト賣樹トヲ兩用スルモノアルガ如キ或ハ所謂官斗ハ一斗ニ付七八合又一升位大ナルニ乘ジ、往々買入用トシ賣樹トシテ特ニ私製ノモノヲ用フルガ如キ又、斗量ノ陸幾分中高ニ或ハ山盛リニ斗カルモノアル等決シテ珍シカラザル所ナリ、官斗經紀ナルモノアリ、官府ヨリ官斗並ニ戶部帖トヲ發給シ所在地方ニ於テ計量スルノ特權ヲ附與セラレタル經紀ヲイフ、地方ニヨリ其ノ設ケアリテ其ノ經紀ハ官斗使用料トシテ一斗ニ付、二成ヲ徵スルモノ多ク、又地方稅局ニ代リテ税金ヲ徵收シ地方倉庫出入共ニ該經紀ヲ經ザレバ賣買シ得ザラシメ、脱稅ヲ防止スルノ一方法ト



スルモノアリ。

集市ニ於ケル日々ノ相場ハ取引人ノ格タル糧棧、糧車店、又油房等ガ談笑ノ間ニ協定スルヲ常例トスルモノ多ク、之ヲ糧市行市ト稱シ、賣買兩者ハ各々其ノ日ノ相場ヲ聞イテ進退ヲ決シ、見込ニヨリテハ滞在シテ時宜ヲ待ツモノアリ、毎日ノ相場ハ其ノ他ノ商務會ニ報告セラレ夫レヨリ直ニ市中一般ニ流布セララルヲ常トセリ。

今各地集市ニ於ケル賣買兩者ノ負擔トナルベキ費用ノ概要ヲ推知スル爲實例トシテ左ニ數箇所ヲ表示セン。

| 地名  | 買手      |    |    | 持       |    |     |
|-----|---------|----|----|---------|----|-----|
|     | 費目      | 單位 | 費額 | 費目      | 單位 | 費額  |
| 新民府 | 問屋手数料   | —  | 四厘 | 問屋手数料   | —  | 三厘  |
|     | 出產稅     | 從  | 五厘 | 出產稅     | 從  | 五厘  |
|     | 問屋手数料   | —  | 二厘 | 問屋手数料   | —  | 二厘  |
|     | 斗量手数料   | —  | —  | 斗量手数料   | —  | —   |
| 鐵嶺  | 出產稅     | 從  | 一分 | 圓入積込費   | —  | 三厘  |
|     | 問屋口錢    | 從  | 一分 | 問屋口錢    | 從  | 一分  |
|     | 出產稅     | 從  | —  | 斗力稅(取替) | —  | 一〇文 |
|     | 斗力稅(取替) | —  | —  | 斗力稅(取替) | —  | —   |
| 鄭家屯 | 問屋手数料   | —  | —  | 問屋手数料   | —  | —   |
|     | 出產稅     | 從  | —  | 出產稅     | 從  | —   |
|     | 問屋口錢    | 從  | —  | 問屋口錢    | 從  | —   |
|     | 斗力稅(取替) | —  | —  | 斗力稅(取替) | —  | —   |

|     |         |   |   |         |   |   |
|-----|---------|---|---|---------|---|---|
| 洮南  | 問屋口錢    | 從 | — | 問屋口錢    | 從 | — |
|     | 出產稅     | 從 | — | 出產稅     | 從 | — |
|     | 問屋手数料   | — | — | 問屋手数料   | — | — |
|     | 斗力稅(取替) | — | — | 斗力稅(取替) | — | — |
| 伯都訥 | 問屋口錢    | 從 | — | 問屋口錢    | 從 | — |
|     | 出產稅     | 從 | — | 出產稅     | 從 | — |
|     | 問屋手数料   | — | — | 問屋手数料   | — | — |
|     | 斗力稅(取替) | — | — | 斗力稅(取替) | — | — |
| 農安  | 問屋口錢    | 從 | — | 問屋口錢    | 從 | — |
|     | 出產稅     | 從 | — | 出產稅     | 從 | — |
|     | 問屋手数料   | — | — | 問屋手数料   | — | — |
|     | 斗力稅(取替) | — | — | 斗力稅(取替) | — | — |
| 長嶺  | 問屋口錢    | 從 | — | 問屋口錢    | 從 | — |
|     | 出產稅     | 從 | — | 出產稅     | 從 | — |
|     | 問屋手数料   | — | — | 問屋手数料   | — | — |
|     | 斗力稅(取替) | — | — | 斗力稅(取替) | — | — |
| 懷德  | 問屋口錢    | 從 | — | 問屋口錢    | 從 | — |
|     | 出產稅     | 從 | — | 出產稅     | 從 | — |
|     | 問屋手数料   | — | — | 問屋手数料   | — | — |
|     | 斗力稅(取替) | — | — | 斗力稅(取替) | — | — |

備考 以上ノ負擔ハ一般ニ通ズル費目ニシテ、此ノ以外特別ノ場合ニ夫レニ負擔スヘキモノ少ナカラズ、例令ヘバ問屋ハ賣買者ノ希望ニヨリ院内圓積シテオクトキハ一定ノ倉敷料ヲ徴スル如キ、輸送ノ依託ヲシケタルトキ運賃以外保險料ヲ徴スルモノアル如キ然リ。

## 二、河 荷

河荷豆ヲ取扱フ市場ハ古來營口ヲ以テ第一トナス、之ニ次イデ鐵嶺、安東、通江口、馬蜂溝等アリ





ト雖モ同日ノ談ニアラズ、故ニ受ニハ營口ノ河僱豆ニ就テノ取引慣習ヲ述ブルニ止メン。

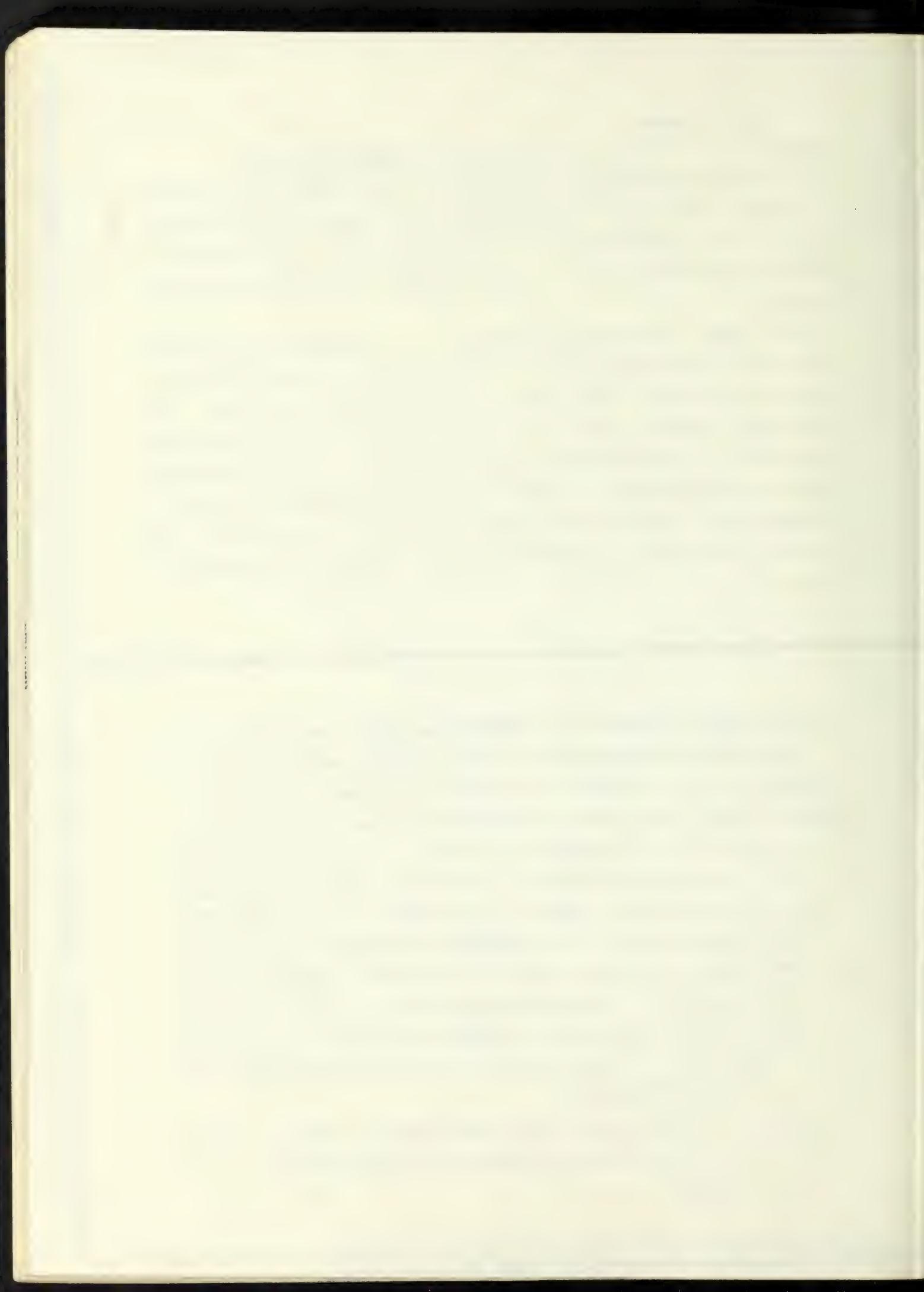
營口ノ水運ハ泰ノ所謂解氷期三月下旬ヨリ秋ノ結氷期十一月中旬ノ間ニ行ハレ、恰カモ陸運ノ盛時ニ結氷期ニ始マリ解氷期ニ終ハルト相反セリ、六十石乃至八十石積ノ槽船又ハ牛船ハ二三十隻相率イテ流ヲ下リ、多キハ數百隻ノ著港ヲ見ルコトアリ、近年南滿鐵道ノ影響ヲウケ、河上ノ船數從來ノ一萬數千隻ハ四五千隻ニ激減セリトセラルルモ營口ト沿岸諸市邑トハ古來經濟的關係ノ親密ナル一朝一夕ニ廢セラルベキニアラズ。

一、賣買 河僱豆ハ普通營口又沿岸地方ノ商人ガ買付ケタルモノヲ輸送シ來ルモノ多ク、營口市街ノ對岸ニ碇泊シ、毎日拂曉ニ街岸ニ漕ケレバ、經紀ハ各船ヲ訪ヒテ見本ヲ徵集シ、河岸ニ來集スル糧行、油房等ノ外櫃ト引合ヒ、概ネ二時間位ニテ終了シ、賣買ノ約成立スレバ直チニ受渡ヲ了シ、河僱ノ相場ハ石建、過爐銀價トナス貯藏スルモノハ陸揚セシメ、汽船積スルモノハ解ニ移ス、此ノ間迅速ノ處置ヲナサザレバ、船夫等ハ耕田ヲ躊躇セン爲メ、河水ヲ撒布スルノ虞レアリトス、當日取引ノ出來サルモノハ再ビ對岸ニ移リ碇泊ス、之レ碼頭ノ混雜ト風向ニヨリ堤防ノ衝突破損ヲ避クルニアリ、河僱ハ長途ノ水運中ニ、降雨其ノ他ノ爲メ自ラ濕分ヲ含ミ又殊ニ撒積ナルクメ故意ニ撒水スルモノ珍シカラズ、ヨシ故意ニ撒水セザルモ、多少不乾燥ナルヲ免レザルガ故他ノ大豆ニ比シ幾分低廉ナルヲ常トナス。

一、糧店 當初官廳ニ一萬品文ヲ上納シテ、糧店開業ノ鑑札（龍票）ヲ受ケ代々株トナレルモノニシテ、穀物取引高百石ニ對シ、税金五品文ヲ納ム、糧店ニハ多數ノ經紀ヲ使役シ、賣買スルモノハ必ズ此ノ經紀ノ手ヲ經サルベカラズ、掌櫃、共ノ下ノ外櫃數人アリテ共ニ賣買ニ從事ス、此ノ外糧店ニハ帳簿庶務ヲ扱フ内櫃アリ、餅取スル過斗アリ、尙管棧、接待ボーイ等アリ、一戸少ナキハ二三十人、多キハ六七十人ヲ役スルモノアリ、而シテ糧店ハ賣買ノ仲介ヲナシタルトキハ、百石ニ付賣主ヨリ四十品文、買主ヨリ二十品文、外ニ賣主ヨリ斗量賃トシテ十品文ヲ徴ス、斗量ニハ皆清斗ト稱シ斗揆ニ均ラシ共ノ一石ハ三〇二一三〇五斤アリ、税關ニテハ一石ヲ三斗計算トストイフ。（彼ニ本部積込ニ目録アリテ見送ムヲ要セズ）

一、船店 河流沿岸各所ニ船店ナルモノアリ客商ノ依頼ニ應ジテ船舶ノ雇入、貨物ノ輸送、揚卸、賣買ノ紹介、納税等其ノ他一切ヲ代辦スルヲ業トナス、沿岸ノ官衙ニ出願シ、營業ノ店票（鑑札）ヲウクルヲ要シ、店票ニ二種アリ、一ハ店票ト共ニ官秤ヲ添付セラルルモノ、千二百兩ノ稅ヲ納メ、票面ニハ「領官秤一程」ノ文字アル店票ヲ下附セラレ、賣買穀物ハ自店ニ於テ秤量シ、徵稅シテ之ヲ報告上納スルノ特權ヲ有スルモノ、一ハ店票ノミヲ下附セラルルモノニテ八百兩ヲ納メ秤量ハ地方ノ官秤ヲ用ルコトトセリ。（賣買ハ斗秤當局ニ申請トス）

斯クテ船店ハ河上ノ荷船ガ何レノ所有タルヲ問ハズ皆其ノ手ヲ經由セシメ、所管ノ船ニハ船夫ヲ雇入レテ流下シ、途中ノ損失ハ船店ノ責任トナセルハ表面ニシテ其ノ實際ハ船夫ニ嫁スルモノノ如ク、





隨テ其ノ雇入レノトキハ相當ノ保證人ヲ立テシム、船店ハ概シテ穀物問屋、輸出入品ノ卸賣、依託販賣等ヲ業トスルモノ多シ。

一、荷主其ノ他ノ負擔 左記巨満石當テノ負擔費目並ニ費額ヲ示シタルモノナレドモ調査少シク古キニ依リ唯參考ニ供スルノミ。

| 荷主ノ負擔           |                    |
|-----------------|--------------------|
| 學堂費             | 一〇〇〇 <sup>円</sup>  |
| 斗捐費             | 二五二〇〇              |
| 辛力費(口錢)         | 五〇四〇〇              |
| 圓錢(圓銀スレトモヘ)     | 五〇四〇〇              |
| (六兩月一期)         |                    |
| 發給船戸米(三斗)       | 一四四〇〇              |
| (船夫ノ食)          |                    |
| 公稅(河防捐稅)        | 二一六〇〇              |
| 計               | 一七二〇〇 <sup>円</sup> |
| 河僱ヲ解取リノ上汽船積トナス迄 |                    |
| 問屋口錢            | 四〇〇〇〇 <sup>円</sup> |
| 仲買口錢            | 二〇〇〇〇              |

| 船主ノ負擔         |                    |
|---------------|--------------------|
| 公稅            | 四〇〇〇〇 <sup>円</sup> |
| 五因(公稅金ノ差金)    | 〇五八                |
| 小費(河防捐稅精用)    | 九〇〇〇               |
| 辛力錢           | 五〇四〇〇              |
| 一隻船頭錢         | 五九〇〇               |
| 同地舖錢(船主ノ爲地主ニ) | 一八〇〇               |
| 計             | 一〇七六〇 <sup>円</sup> |
| 釘(洋チ留ムル爲五百本)  | 五〇〇〇 <sup>円</sup>  |
| 積賣トヘノ心得       | 二〇〇〇               |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 解賃                          | 七〇〇〇〇 |
| アンペラ(下數川、巨満石ニ)<br>(三十五枚ヲ要ス) | 六三〇〇〇 |

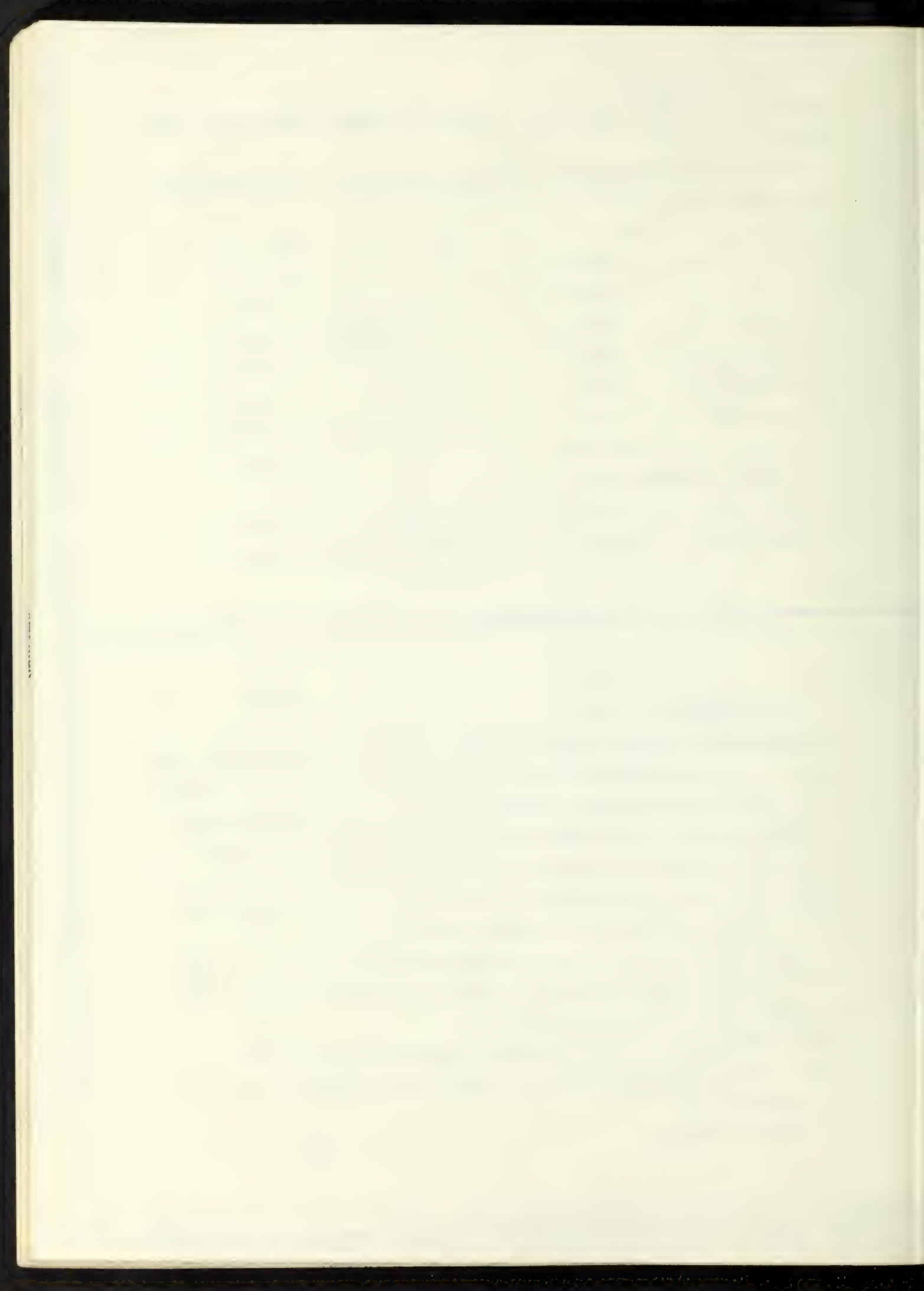
計 二〇〇〇〇〇

以上集市傳並ニ河僱ノ取引慣習ノ大要ヲ述ベタリ、而シテ此ノ外普通ニ車僱、火車僱、圓僱又ハ棧僱ノ語ヲ耳ニスベシ、車僱ハ所謂馬車豆ノ謂ヒニシテ、集市傳ノ項下ニ已ニ述ベタルガ如ク、生産者自ラ若シクハ地方商人ガ馬車ヲ驅リ集市又ハ糧棧ニ搬出スルモノヲ指シ、火車僱ハ所謂貨車豆ノ謂ヒニシテ鐵道沿線ノ主要市場ニ於テ糧棧、油房ノ間若シクハ糧棧ト老客又特産商ノ間ニ於ケル取引ニ用ラレ、殊ニ北滿ニ於テハ賣買者ノ間ニ貨車積契約ノモノ多キガ故此ノ語ヲ用ヒラルルコト隨テ多シ、次ニ圓僱又ハ棧僱トハ糧棧又ハ油房ノ院內ニ圓積ミセル大豆ノ謂ヒニシテ概テ糧棧、油房間ノ直取引ニ供セラレ、鐵道沿線ノ主要市場ニ於テハ往々先物取引ニ供用セラルルコトアリ。

倍テ現物取引ニ就テハ是レニテ止メ、之レヨリ先物取引ニ就テ少シク述ブル所アラントス、元來滿洲ニ於ケル大豆取引ニハ現物取引最モ普通ニ行ハレ、先物ノ取引ハ比較的少ナキハ疑ニ陳ブルガ如シ、滿洲ノ先物取引ハ左ノ二種ニ區別スルコトヲ得ベシ。

批發買 賣買兩者相約シ、一定ノ價格ヲ以テ或期日ニ一定量ノ現品ノ受渡ヲ行フ取引。

期糧 賣買兩者カ、價格、數量ヲ相約シナガラ、現品ノ受渡ヲナサズ標準相場ニヨリテ其ノ差額ノミノ受渡ヲ行フ取引。



## 三 批 賣 買

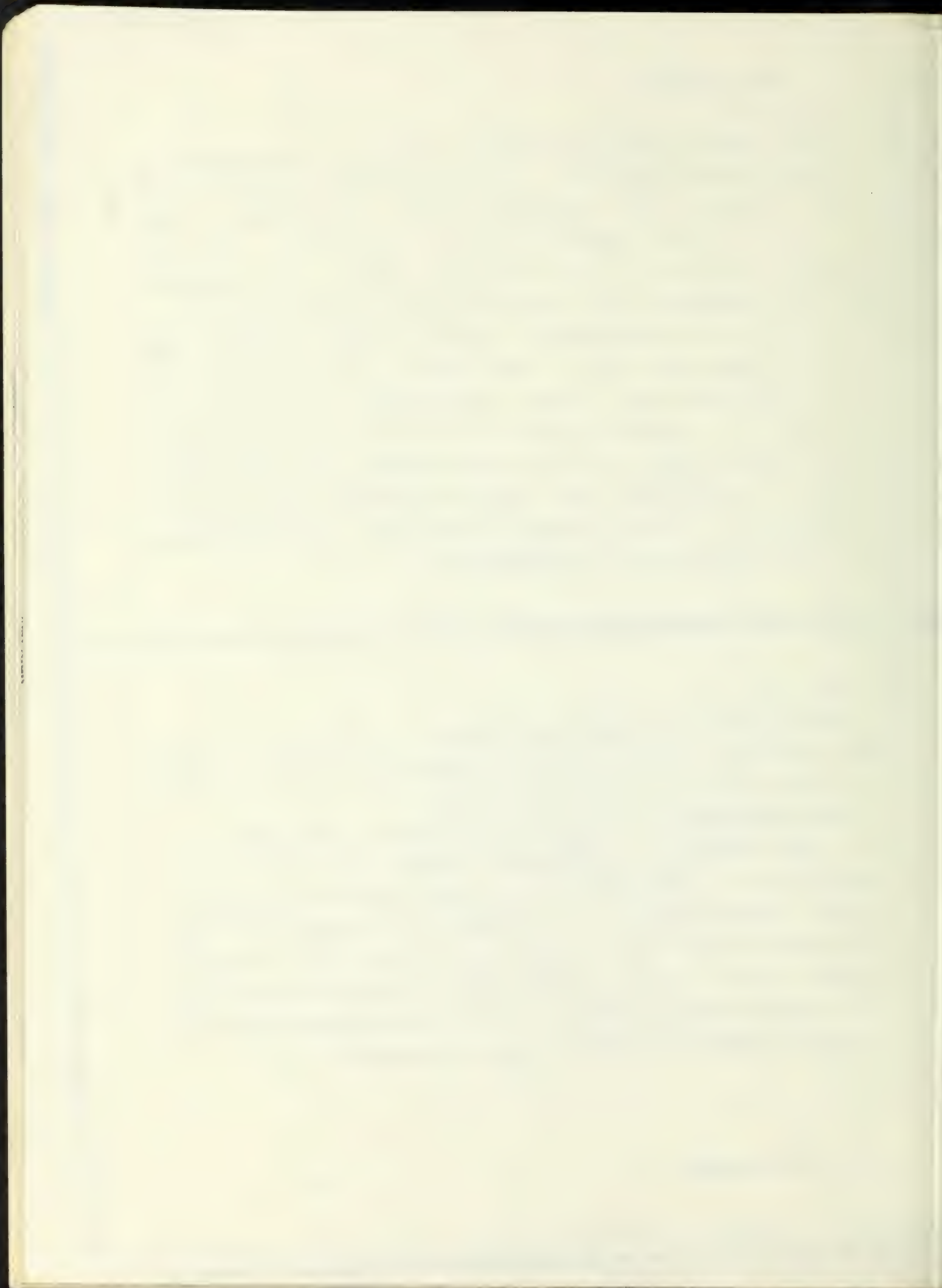
批賣買トハ前陳ノ如ク賣買兩者ノ間ニ價格數量ヲ協定シ、約定ノ期日ニ受渡ヲ行フ取引ヲ謂フ、建  
 値、建石等ハ各々地方ノ現物取引ト異ナルコトナク、現物、普通品ヲ標準トスルヲ常トス、一定ノ市  
 場ナク、誰人モ取引スルコトヲ得、此ノ取引契約ニ際シ賣主ニ對シ、買主ガ前金ヲ支拂フモノト支拂  
 ハザルモノトアリ、支拂フモノニ割ヲ通例トシ、最多ノモノト雖モ半額ニ止マルモノノ如ク、或ハ保  
 證人ヲ立テシメ全額ヲ前渡スルモノナキニアラズ、或ハ代渡ト區別シ難キモノアリ、從前滿清沿線ニ  
 於テ特産商ノ買付競争激烈ナリシ當初、七八割又全額ノ前渡行ハレテヨリ斯ル慣習ヲ馴致セルモノア  
 リトセラル、此ノ種ノ取引ハ生産者ト地方糧棧トノ間ニ往々之アリ、地方糧棧ト都市糧棧間ニハ比較的  
 少ナク、糧棧ト油房又ハ老客トノ間、若シクハ糧棧ト特産外商トノ間ニ最多ク行ハルル所ナリ、希  
 レニ邦人ノ所謂青田賣買ノ契約ナキニアラザルモ、陰曆七八月頃收穫ノ見込略々附キタルトキニ始マ  
 リ、受期期ハ十一月一日最多ク之ヲ末期ト稱ス、十二月一日渡モアレドモ少ナク、水運ヲ利用スベ  
 キ地方ノ如キ解米渡ヲ契約スルモアリ、地方ニヨリ買主ハ全額ヲ前渡シ賣主之レニ對シ穀物引換證ヲ  
 發行スルモノアリ之ヲ飛子ト稱ス、受渡期マデハ買主ハ之ヲ以テ融通ヲ圖カルヲ得ベク、賣主ハ資金  
 ヲ得テ營業ヲ補フベク、斯クテ飛子ハ轉々賣買セラルルヲ常トス、而シテ期限ニ至リ買主ガ現物引渡  
 ヲ完フシ得ザル場合ニ對シ地方ニヨリ種々ノ制裁ヲ規定セリ。

## 四、期 糧

期糧トハ既ニ述ベタルガ如ク、賣買兩者ガ價格、數量ヲ相約シナガラ現品ノ受渡ヲナサズ、標準相  
 場ニヨリテ其ノ差額ノミノ受渡ヲ行フ取引ヲ指シ、殆ンド空賣買ニ均シキモノナルガ、元ハ現物受渡  
 ニ起リシモ流レテ受ニ至レルモノノ如シ、今其ノ大要ヲ説カントス。

期糧ガ批賣買同様先物取引ナレドモ彼此相異ナル要點ハ、期糧ニ於テハ(一)代金ノ前渡絶對ニ之ナキ  
 コト、(二)決済ハ所謂卯期ニ限ルコト、(三)卯期標準相場ニヨル差額ノミノ決済ナルコトノ三點ニアリ、  
 糧市又來館ニ於テ一定ノ組合員即チ仲買人ニヨリ、行ハレ仲買人ハ納稅官計ヲ要シ他ノ賣買依頼ヲウ  
 ケ取引シテ口錢ヲ得、立倉時地方ニヨリ一定セリ賣買契約成立スレバ組合員毎ニ記入サレ、賣糧批  
 帖、買糧批帖ヲ互ヒニ交附シ、批帖ハ又轉々賣買セラルモノアリ、之ヲ禁ズル地方ヨリ卯期即チ決済  
 期ハ糧市ニヨリテ一定シ、此ノ期日ノ標準相場ニ基キテ計算シ、差額又ラ決済シテ賣買兩者ノ損益定  
 マル、即チ純然タル投機業ニシテ何等世益ノ件ハザルノミナラズ徒ラニ世ノ投機心ヲ煽動シ又取引上  
 常ニ苦情百出、忍ビ難キモノアリ、官憲遂ヒニ之ヲ禁止シ、今ヤ公然之ヲ行ノモノナシ。





(附 錄)

一斗量 南滿鐵道各附屬地ニ於ケル支那秤一斗ノ大豆ヲ日支斤量ニ換算スレバ左ノ如シ。

| 附屬地 | 支那秤 | 日本秤 | 附屬地 | 支那秤 | 日本秤 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 普蘭店 | 四〇  | 三〇  | 鐵嶺  | 三〇  | 二〇  |
| 瓦房店 | 四〇  | 三〇  | 開原  | 三〇  | 二〇  |
| 蓋平  | 三六  | 三三  | 昌圖  | 三六  | 二五  |
| 海城  | 三五  | 三三  | 雙廟子 | 四〇  | 三〇  |
| 遼陽  | 三〇  | 二〇  | 四平街 | 四二  | 三六  |
| 蘇家屯 | 三三  | 二九  | 范家屯 | 四二  | 三八五 |
| 撫順  | 三三  | 二九  | 公主嶺 | 四二  | 三八五 |
| 奉天  | 二九  | 二〇  | 長春  | 三九  | 三八五 |

備考 支那斤トアルハ該地方ニテ使用スル秤ヲ以テ秤量セルモノニシテ地方ニヨリ差異アレドモ其ノ百斤ハ吾ガ九十斤乃至九十三斤半ナリ又大豆ハ其ノ地方ノ普通品ヲ標準トセルモ其ノ良否ニヨリ一斗ニ付二斤以上ノ差アルモノアリ。

二、制錢ト吊文

制錢計算ハ文、成、吊ノ稱ヲ用ヒ、十文ヲ一成、百成ヲ一吊トスルハ支那古來ノ本則ナリシガ如キモ、現今滿洲ニアリテハ次ノ二種ノ計算法ヲ用フ。

(其一)制錢百六十箇ヲ以テ一吊トスルモノ、主トシテ奉天省ニ行ハレ、制錢一箇ハ六文二五ト計算セラレ、端數ヲ生ジタルトキハ四捨五入シ處理ス、實例ヲ示セバ左ノ如シ。

|   |            |    |            |      |
|---|------------|----|------------|------|
| 例 | 十文(一成)ハ制錢  | 二箇 | 百文(十成)ハ制錢  | 十六箇  |
|   | (二十文(二成)ハ同 | 三箇 | 二百文(二十成)ハ同 | 三十二箇 |

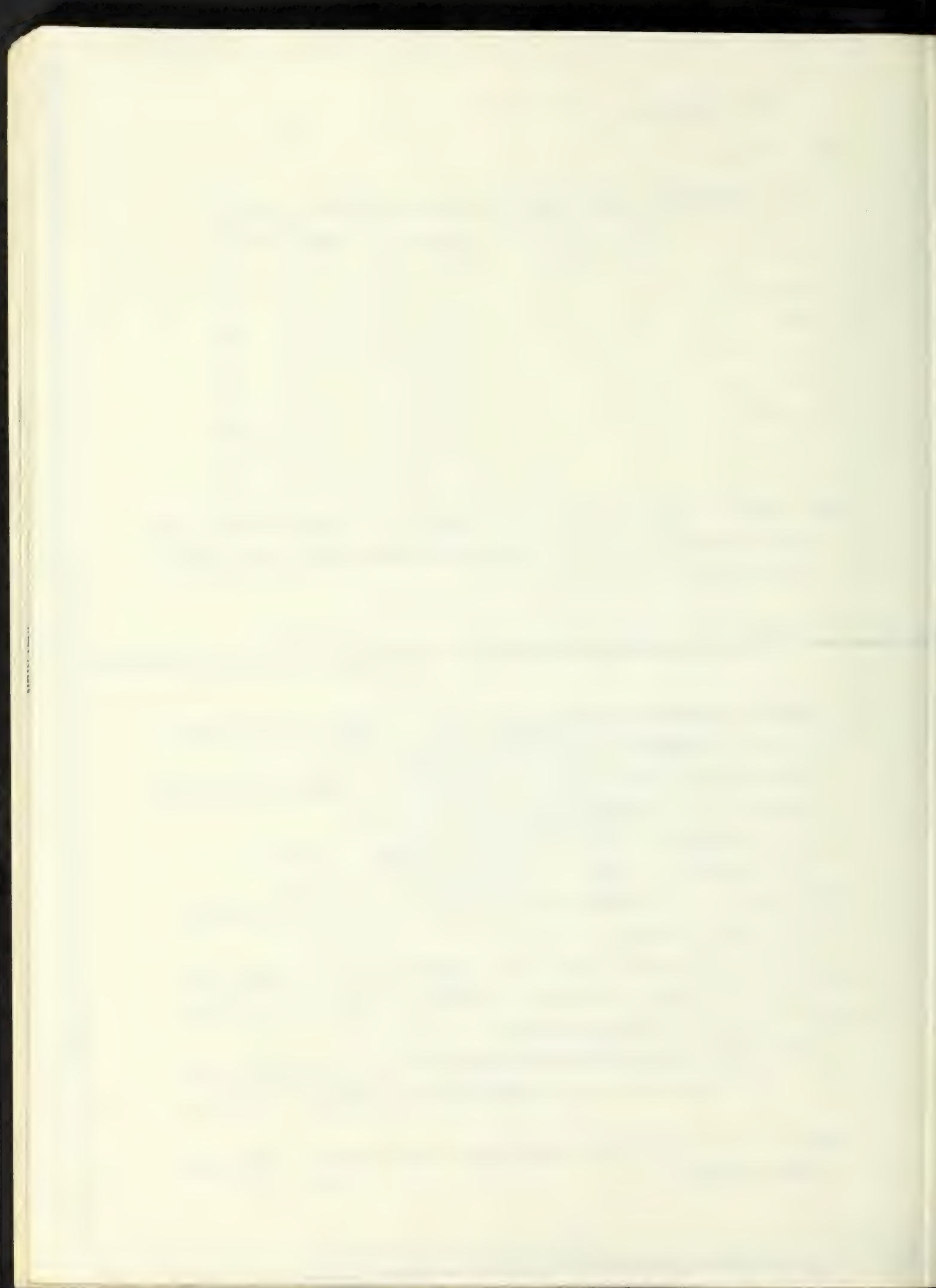
大體右ノ標準ニヨルモノナレドモ同省ニテモ地方ニヨリ一定セザルガ如ク、例ヘバ舊奉天府内ニテハ百六十四箇ヲ一吊文トスルガ如シ。

(其二)制錢五ハ箇ヲ以テ一吊文トスルモノ、主トシテ吉林省ニ於テ行ハル、此ノ計算ニヨルトキハ制錢一箇ハ二文ニ當ルヲ以テ十文ハ五箇トナルベシ、之亦地方ニヨリテ同一ナラズ一吊文ニ付三四箇ノ多少アルガ如ク、長春ハ四百九十四箇ヲ一吊文トセリ。

三、大豆検査ノ實例

吾ガ邦ニ於テ大豆検査事業ヲ組織的ニ實行スルモノハ北海道及朝鮮ニ於テ之ヲ見ルノミ、茲ニ之ヲ詳説スルノ暇ナシト雖、兩者ノ分類等級並ニ其ノ標準ヲ述ベテ參考ニ供スベシ。

北海道ハ特等、一等、二等、三等、四等、五等ノ六階級トシ特等ハ「俵裝完全ニシテ規定ノ容量重





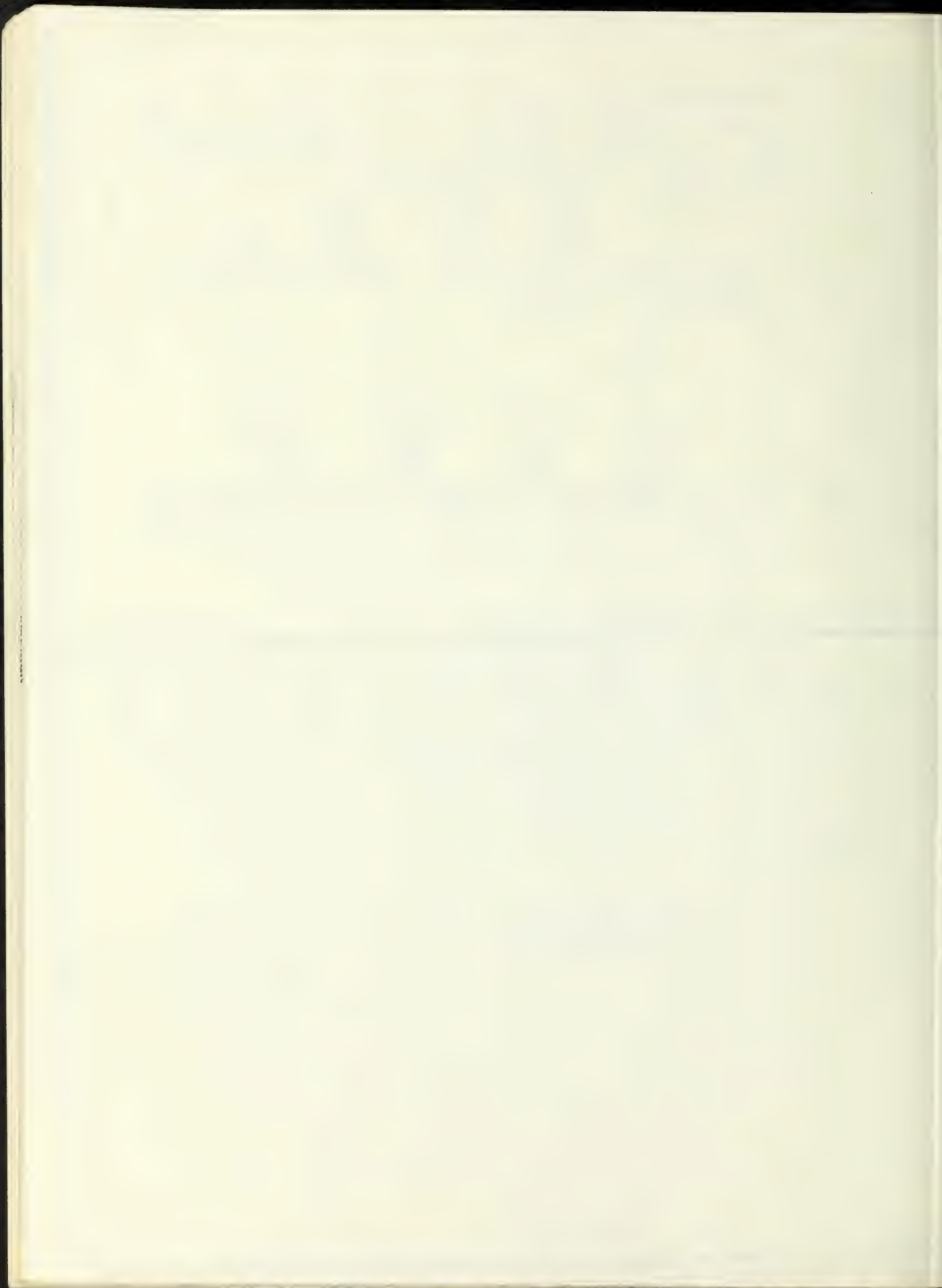
量ニ適シ、品質、色澤、形狀、乾燥、調製善良ナルモノトシ、以下ノ等級品ハ倭裝、容量、重量ハ特等級同様トシテ其ノ他ハ稍々劣ルニ隨ヒテ低下スルモノトセリ、毎年各地ヨリ新物ヲ徵集シ、標準品査定會ニ於テ決定スルモノナルガ、其ノ際ノ採點法ハ左ノ如シ。

乾燥——品質——調製——色澤——形狀——  
 特等——一等——二等——三等——四等——五等

朝鮮——輸出、移出共ニ検査ヲ施シ、官ノ指定地ニ於テ行ハレ、検査ノ項目、標準、等級左ノ如シ、但シ此ノ外包装、容量ヲ規定スレドモ於爰省略ス

| 項目  | 等級         | 特等        | 一等         | 二等         | 三等         |
|-----|------------|-----------|------------|------------|------------|
| 品質  |            | 優良        |            |            |            |
| 乾燥  |            | 十分        | 特等ニ次クモノ    | 一等ニ次クモノ    | 二等ニ次クモノ    |
| 品種  | 熟品種ヲ混セザルモノ | 百分ノ十以內ノモノ | 百分ノ二十以內ノモノ | 百分ノ三十以內ノモノ | 百分ノ四十以內ノモノ |
| 夾雜物 |            | 百分ノ一以內ノモノ | 百分ノ二以內ノモノ  | 百分ノ三以內ノモノ  | 百分ノ五以內ノモノ  |

備考 品質トハ粒ノ大小、粒揃、色澤、外皮ノ厚薄蟲喰等ニヨリ、乾燥ノ程度ハ標準大豆ヲ以テ決ス。



## 大豆混合保管條件

第一條 受寄及出庫ノ取扱ハ別ニ定ムル驛所ニ限リ之ヲ爲ス

第二條 寄託者ハ寄託申込ノ際出庫驛所ヲ指定スルコトヲ要ス

出庫驛所ノ指定ハ之ヲ變更スルコトヲ得ス

第三條 品質及其ノ包裝麻袋ハ會社所定ノ大豆其ノ他検査規則ニ據ル検査ニ合格シタルモノニ限ル

口縫絲及口縫方法ハ別ニ定ムル標準以上タルコトヲ要ス

第四條 寄託者ハ一袋毎ニ寄託者名及改裝ノ年月日ヲ記載シタル會社所定ノ證票ヲ挿入スルコトヲ要ス

第五條 前條ノ證票ヲ挿入セラレサルカ又ハ不良品若ハ夾雜物ヲ混入セラレタルコトヲ發見シタル場

合ニ於テ寄託者ノ故意又ハ重大ナル過失ニ因ルモノト會社ニ於テ認メタルトキハ一定ノ期間混合保

管大豆ノ受寄ヲ停止スルコトアルヘシ

第六條 保管ハ生産年度ヲ異ニスルモノ毎ニ區別シ出庫ハ受託物ト同一年度生産ノモノニ付之ヲ行フ

第七條 入庫ノ際検査ニ付スヘキ袋數ハ寄託總數ノ約一割トス此ノ場合ニ於テ積替其ノ他特ニ手數ヲ要シタルトキハ其ノ費用ヲ申受ク

附 錄 大豆混合保管規則





第八條 一口ノ袋數ハ三百二十袋トシ各袋ハ風袋共百四十二斤以上ノ重量ヲ有スルコトヲ要ス但シ重量ニ付テハ三十袋ノ重量四千二百六十斤以上（此ノ内六袋迄百四十一斤以上百四十二斤未満ノモノノ混入ヲ妨ケス）ヲ有スルカ若ハ三百二十袋ノ重量四萬五千四百四十斤以上ヲ有スル場合ニ於テハ此ノ限リニ在ラス

荷繰ニ付テハ三十噸ヲ一口ノ重量ト看做ス

第九條 受寄驛所ト出庫驛所ト異ナル場合ニ於テハ其ノ兩驛所間ノ荷繰ハ當該兩驛所間ノ鐵道運賃及發著手数料合算額ト同額ノ料金ヲ申受ケ會社ノ都合ニ依リ隨時之ヲ爲ス

前項ノ荷繰ニ付テハ會社鐵道運送規定ニ依ル

第十條 會社ハ保管中庫内保管ト同一ノ責ニ任ス

第十一條 保管中（第九條ノ荷繰中ヲ含ム）發生シタル會社ノ責メニ歸スヘカラサル損害ニシテ其ノ責任者不明ナルモノハ其ノ損害ガ發見セラレタル當時ノ同一生産年度ニ屬スル總混合保管大豆寄託者又ハ預證券若ハ倉荷證券（以下單ニ證ト稱ス）所持人ニ於テ其ノ持分ニ按分シテ之ヲ負擔スルモノトス  
前項ノ損害ヲ受ケタル貨物ハ會社ノ認ムル所ニ依リ寄託者又ハ證券所持人ニ割當ツルモノトス但シ現品ヲ以テ割當テ難キトキハ會社ニ於テ適宜處分ノ上之ヲ割當ツルモノトス  
損害ノ調査完了セサル間ニ貨物ノ出庫ヲ請求セラレタル場合ニ於テハ相當ノ擔保ヲ提供セシメ又ハ

之ヲ提供セシメスシテ一應貨物ノ引渡ヲ爲シ調査完了次第會社ノ指示スル所ニ依リ損害分擔額ヲ納入セシムヘシ

第十二條 保管中（第九條ノ荷繰中ヲ含ム）發生シタル損害ニシテ其ノ責任者明白ナルモノハ會社ニ於テ其ノ損害ガ發見セラレタル當時ノ同一生産年度ニ屬スル總混合保管大豆ノ寄託者又ハ證券所持人ニ代リ其ノ權利ヲ行使スルモノトス

前項ノ權利行使ニ關シテ生シタル費用又ハ權利行使ニ拘ラス生シタル損害ニ付テハ前條ノ規定ヲ準用ス

第十三條 第十一條第二項ニ依リ割當テラレタル被害貨物ハ遲滞ナク其ノ出庫ヲ爲スコトヲ要ス

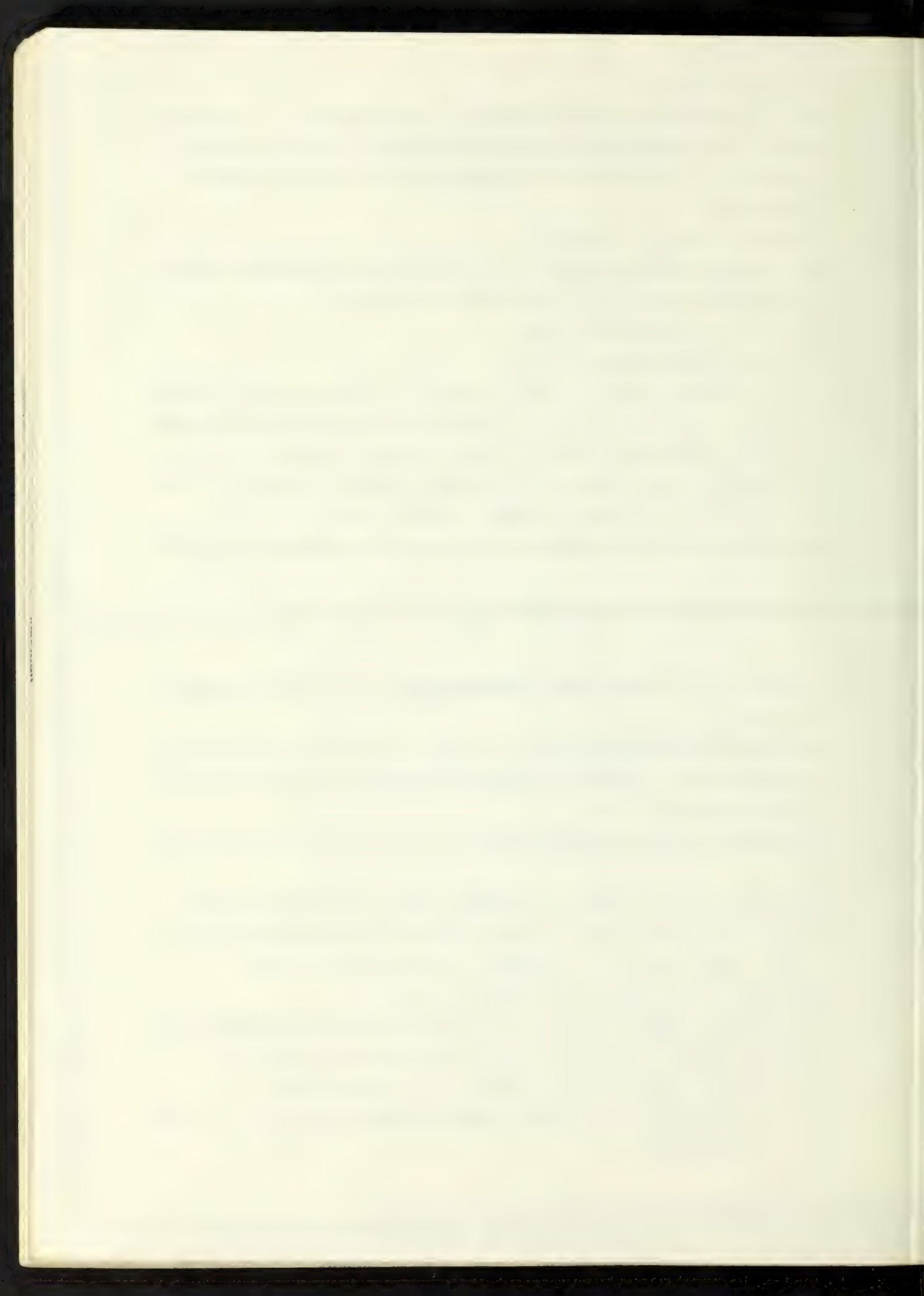
第十四條 受寄驛所ト出庫驛所ト異ナル場合ニ於テハ貨物預書又ハ證券ノ發行後十日間ヲ經過シタルトキ同一ナル場合ニ於テハ何時ニテモ指定出庫驛所ニ對シ出庫ノ請求ヲ爲スコトヲ得

前項前段ノ場合ニ於テモ共有關係ハ受寄ト同時ニ發生スルモノトス

第十五條 受寄驛所ト出庫驛所ト異ナル場合ニ於テ出庫驛所ノ指定ヲ取消シ受寄驛ニ於テ出庫ノ請求ヲ爲シ得ルハ會社カ同驛ニ於テ之ニ該當スル在庫品ヲ有シ直ニ返還ヲ爲シ得ル場合ニ限ル

前項ノ場合ニ於テハ倉敷料ハ受寄ノ當初ヨリ普通預タリシモノト看做シ之ヲ計算ス

第十六條 天災時變其ノ他已ムコトヲ得サル事由ノ爲第九條ノ荷繰ヲ爲スコト能ハサルトキハ一時出





庫ヲ停止スルコトアルヘシ

前項ノ場合ニ於テ生シタル損害ニ對シテハ會社ハ其ノ責ニ任セス

第十七條 出庫手續終了シタルトキハ直ニ引取ヲ爲スコトヲ要シ以後發達損又ハ普通損ニ變更スルコトヲ得ス

保管期間満了後ハ更新スルコトヲ得ス

前二項ノ規程ハ第十五條第一項ノ場合ニハ之ヲ適用セス

第十八條 寄託者又ハ證券所持人ハ出庫ノ際所定ノ手数料ヲ支拂ヒ品質又ハ數量ノ検査ヲ請求スルコトヲ得

前項ノ手数料ハ會社ノ責ニ歸スヘキ變質又ハ減量アリタル場合ニ於テハ之ヲ返還スヘシ

第一項ノ場合ニ於ケル検査ニ付異議ノ申出アリタルトキハ別ニ定ムル所ノ會社及關係同業組合ノ選定スル特別委員之ヲ決定ス

第十九條 會社ハ各袋ノ重量ニ付テ責任ヲ負フ但シ毎年生産期ノ始ヨリ翌年三月末迄ニ出庫ノ分ニ對シテハ千分ノ十五又前年生産ノモノハ四月一日以降出庫ノ分ニ對シテ千分ノ二十五以内ノ減量ハ寄託者又ハ證券所持人ノ反證アル迄ハ受寄物ノ性質上減量シタルモノト推定ス

第二十條 會社ハ出庫ノ際等級、異リタル麻袋ノ引渡ヲ爲スコトヲ得

前項ノ場合ニ於テハ別ニ定ムル所ニ依リ格差相當ノ金額ヲ受授スルモノトス

第二十一條 第九條ノ荷送料ハ出庫ノ際之ヲ支拂フコトヲ得

## 大豆混合保管取扱手續

### 第一章 受 附

第一條 大豆混合保管(以下單ニ稱ス)ノ申込アリタルトキハ寄託申込書特約事項欄ニ「混合保管ヲ委託」ト記入セシムヘシ

第二條 一寄託申込書上ノ數量ハ一ロヲ以テ限度トス

第三條 受附ノ番號ハ一般受寄物ト區別シ受附ノ順序ニ從ヒ之ヲ附スヘシ

### 第二章 検 査

第四條 受寄物ノ提供アリタルトキハ検査人ハ別ニ定ムル所ノ検査規則ニ依リ先ツ麻袋ノ検査ヲ爲シ其ノ等級ヲ定ムヘシ

第五條 麻袋ハ一口全部同一等級ノモノヲ提供セシメ検査ノ際等級ノ異ナルモノノ混入シアルコトヲ發見シタルトキハ同一等級ノモノト交換セシムヘシ若シ交換セサルトキハ其ノ全部ニ對シ之ヲ混入



品中ノ最低級ノモノト看做スヘシ

第六條 前二條ニ依リ麻袋ノ検査並等級ノ決定ヲ終リタルトキハ別ニ定ムル所ノ検査規則ニ依リ品質ノ検査ヲ爲スヘシ

第七條 品質ノ検査ハ寄託申込一口ノ中少ナクモ三十袋ヲ選出シ各其ノ口縫糸ヲ解キ回轉差ヲ用ヒテ各袋ヨリ一定ノ分量ヲ所定ノ容器ニ摘出シ検査ヲ爲シ其ノ等級ヲ定ムヘシ

第八條 受寄物ノ検査ハ検査規則ニ依ルノ外口縫糸及口縫方法ノ適否ヲ検査シ不適當ト認ムルモノハ之ヲ交換セシムヘシ

第九條 大豆混合保管條件(以下單ニ條件ト稱ス)第四條ニ依リ證票ヲ挿入ナキカ其ノ他條件第五條ニ該當スルモノアルトキニ一應寄託者ニ警告ヲ與ヘ直ニ其ノ事由ヲ具シ大連管理局長(大連埠頭事務所ニ於テ受寄ノモノハ同所長)ノ指揮ヲ受クヘシ

第十條 本章ノ検査ニ合格シタルモノハ其ノ全部ニ對シ各袋毎ニ別ニ定ムル所ノ検査人番號ヲ刻シタル左記様式ノ檢印ヲ押捺スルモノトス此ノ場合ニ於テ既ニ押捺シタル不要ノ檢印又ハ紛ラヘシキ記號等ハ不合格豆ニ對スル檢印ヲ代用シテ洩レナク之ヲ抹消スヘシ

|      |      |    |    |          |
|------|------|----|----|----------|
| 大豆豆質 | 檢印形狀 | 新穀 | 舊穀 | 等級       |
| 特等品  | ○ 印  | 新品 | 舊品 | 一等、二等、三等 |

|     |     |          |
|-----|-----|----------|
| 普通品 | □ 印 | 赤色、青色、黑色 |
| 格下品 | ○ 印 |          |

第十一條 第四條及第七條ノ検査ニ合格セサルモノニ對シテハ各袋毎ニ左記様式ノ檢印ヲ押捺シテ識別ニ便スヘシ

|       |    |     |
|-------|----|-----|
| 品質不合格 | 赤色 | × 印 |
| 麻袋不合格 | 黑色 |     |

第十二條 麻袋及品質ノ検査ニ合格セザルモノニ對シテハ別ニ定ムル所ニ依リ検査料ヲ申受クヘシ

第十三條 検査人ノ配置驛及其ノ員數並配置ナキ驛ニ對スル検査受持驛ハ別ニ之ヲ定ム

第十四條 検査人ヲ常置セサル驛ニ在リテハ常置驛ト打合ノ上受寄物カ相當ノ數量ニ達シタル都度又ハ一定ノ期間ヲ定メ派出検査ノ取扱ヲ受クヘシ

### 第三章 檢 量

第十五條 前章ノ検査手續ヲ終リタル受寄物ハ寄託者立會ノ上全部一袋毎ニ檢斤スルカ又ハ受寄物中ヨリ適宜三十袋ヲ選出シテ檢斤スヘシ後段ノ場合ニ於テ會社若ハ荷主ニ於テ必要ト認メタルトキハ總檢斤ヲ爲スコトヲ得





前項ノ場合ニ於テ條件第八條ノ條項ニ適セサルトキハ受寄スヘカラス

第十六條 前條ノ場合ニ於テハ別ニ定ムル所ノ検斤料ヲ申受クヘシ

## 第四章 入 庫

第十七條 検査及検査ノ手續ヲ終リタル受寄物ハ遲滞ナク入庫ノ手續ヲ爲スヘシ但シ倉庫充滿ノ爲メ庫内ニ收容シ難キ場合ニ限リ野積ト爲スコトヲ得

前項ノ場合會社ハ庫内保管ト同一ノ責ニ任スルモノニ付損害防止上特ニ注意スヘシ

第十八條 受寄物ハ可成品質、生産年度及麻袋等級ノ同一ノモノ毎ニ區別保管スヘシ

第十九條 保管ハ荷線ノ状態ヲ按シ其ノ長期ニ互ル見込ノモノニ對シテハ保管上特別ノ手配ヲ爲シ損害防止ニ努ムヘシ

第二十條 受寄驛所ニ品ヲ入庫ノ手續終了シタル時ハ直ニ入庫報告ヲ大連管理局營業課ニ入庫通知及出庫報告用紙片ヲ指定出庫驛所ニ送附ス

## 第五章 荷 線

第二十一條 受寄驛所ト出庫驛所間ノ荷線(以下單ニ荷線ト稱ス)ヲ爲スヘキ數量及品質ニ付テハ大連管理局營業

課ノ指定ニ依ルヘシ同一品質ノモノハ可成受寄ノ順序ニ從ヒ荷線スヘシ

第二十二條 受寄驛所ニ於テ前條ニ依リ荷線ノ指定ヲ受ケタルトキハ直ニ其ノ手配ヲ爲スト同時ニ荷線報告ヲ大連管理局營業課ニ荷線通知ヲ指定出庫驛所ニ現品ト共ニ發送スヘシ

第二十三條 荷線ハ本手續ニ依ルノ外一般貨物ノ手續ニ準シ取扱フモノトス

## 第六章 到着後ニ於ケル受寄

第二十四條 受寄驛以外ノ驛及聯絡鐵道線發大豆ニシテ出庫驛所到着後混合保管ニ寄託ノ希望申出アルトキハ左ノ各號ニ依リ取扱フヘシ

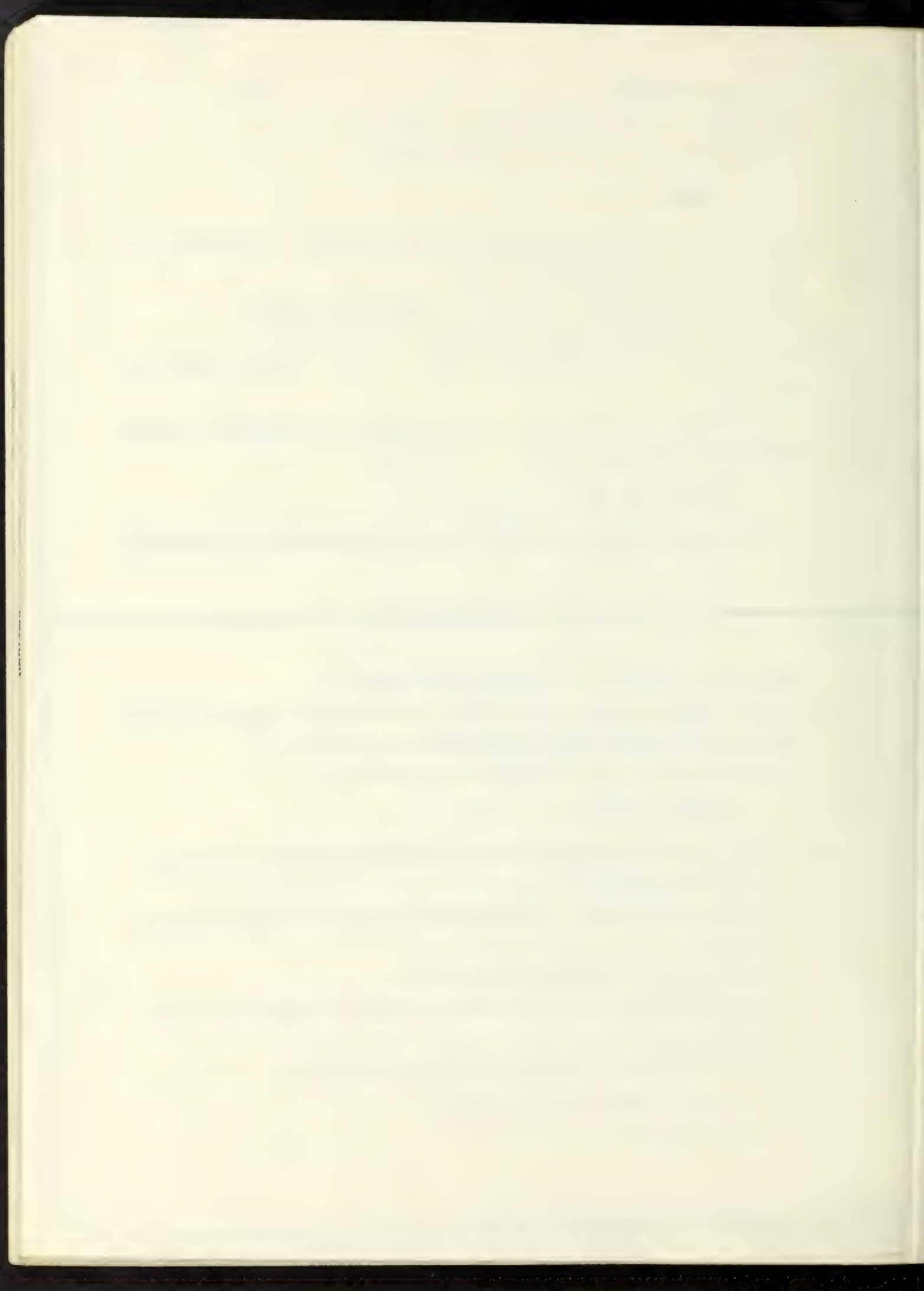
一、受託申込書又ハ託送書記事制ニ「到着後混合保管委託、之カ爲メニ生スル費用ハ貨主ノ負擔トス」ト明記セシムヘシ

二、前號ノ貨物ニ對シテハ別扱手数料ヲ申受ケサルモノトス

三、指定出庫驛所到着後ノ検査ニ當リ重量ノ過不足ニ對スル補充又ハ引取及麻袋ノ交換等ハ貨主ニ之ヲ負擔セシムヘシ

第二十五條 前條ノ場合ニ於ケル若撫運賃及發著手数料ハ受寄ノ際之ヲ申受ケサルコトヲ得

## 第七章 専用支線ニ於ケル取扱方





第二十六條 専用支線ニ於テハ受寄ノ取扱ヲ爲ササルモノトス

第二十七條 指定出庫驛所ニ於テ専用支線ニ廻入ノ申込ヲ受ケタルトキハ受寄驛所受寄ノモノニアリテハ直ニ又受寄驛所以外ノ驛發送ノモノニ在リテハ検査ノ上該當貨物ノ到着ヲ待テ之カ需ニ應スルコトヲ得此ノ場合取卸ハ貨主ノ負擔トシ荷線料中ヨリ一口ニ付金四圓五十錢ノ拂戻ヲ爲スヘシ前項ノ場合ニ於テ其ノ應ニ應スルコト能ハサルトキハ別ニ定ムル所ノ料金ヲ申受ケ積換ノ上廻入スヘシ

第一項ノ場合ニ於テ積換ヲ爲サスシテ廻入スルトキノ入換料ハ専用支線規程ニ依ル

## 第八章 出 庫

第二十八條 指定出庫驛所ニ於テ出庫ノ請求ヲ受ケタルトキハ受寄驛所ト出庫驛所ト同一ナル場合ニ在リテハ直ニ之カ請求ニ應シ其ノ異ナル場合ニ於テハ諸證券發行後所定ノ期間ヲ經過シタルモノナルコトヲ確認シタル上之カ請求ニ應スヘシ

第二十九條 受寄驛所ト出庫驛所ト異ナル場合ニ於テ出庫驛所ノ指定ヲ取消シ受寄驛所ニ於テ出庫ノ請求ヲ受ケ之ニ應シタル場合ニ於ケル帳表類ノ整理ハ普通預貨物ニ準シ取扱ヲ爲スヘシ此場合ニ在リテハ其旨ヲ明記シタル上荷線報告ヲ大連管理局營業課ニ荷線通知ヲ指定出庫驛所ニ送付スヘシ

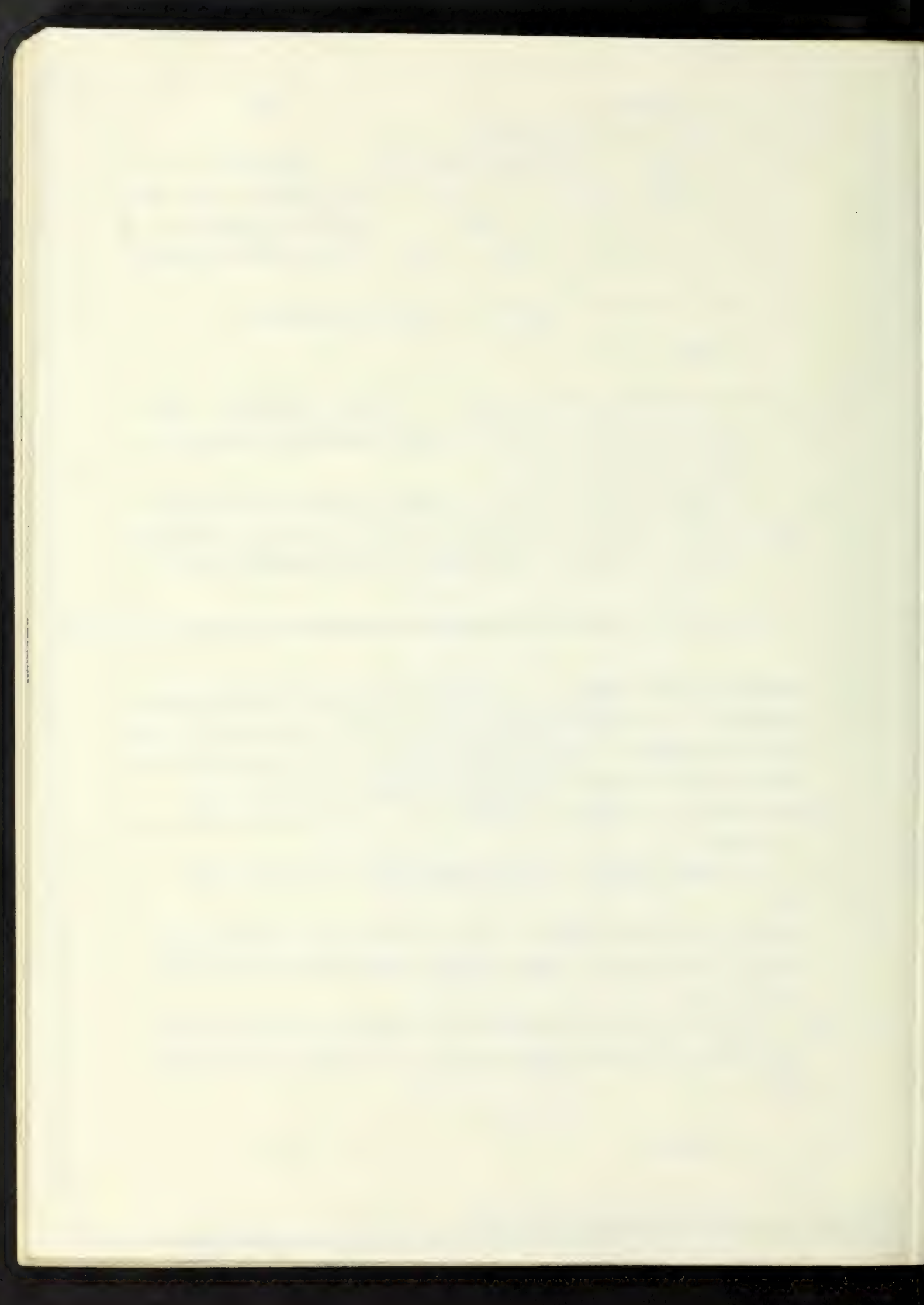
前項ノ場合ニ於テ受寄物カ荷線後ナルトキハ次ノ該當貨物ノ荷線ニ對シテハ入庫荷線報告及通知並出庫報告用紙片ニ「年月日第幾貨物受寄驛所ニ於テ返還ニ付本書類ヲ以テ該貨物ニ對スルモノト看做ス」ト明記シ關係書類ノミヲ大連管理局營業課及指定出庫驛所ニ送付スヘシ此場合關係課、驛所ニ於テハ既に送付ヲ受ケアル書類ニ「年月日受寄驛所ニ於テ返還済」ト記入シ置クモノトス

第二十條 麻袋ハ該當スヘキ在庫品ナキトニ限り等級ノ異ナリタルモノヲ引渡シ得ルモ可成同一等級ノモノヲ引渡スヘシ

第三十一條 一部出庫ノ申込ニ對シテハ船舶積込ノ際數量關係必要トスルモノニ限り之ニ應スルコトヲ得

前項ノ場合ニ於ケル殘存貨物ハ構外搬出ノトキニ於テモ出庫ノ請求ニ應スルコトヲ得、前二項ノ場合荷線料ハ其ノ全部ニ對シ最初ノ一部出庫ノ際之ヲ申受ケ混合保管獎勵金ハ最後ノ殘存貨物出庫ノ際之ヲ交付スヘシ

第三十二條 寄託者ハ證券所持人カ出庫ノ際品質又ハ數量ノ再検査ヲ請求シタルトキハ其ノ變質又ハ減量ノ事實ナキカ若ハ其ノ變質又ハ減量カ會社ノ責ニ歸スヘカラサル場合ニ於テハ所定ノ検査手数料ヲ申受クヘシ



## 第九章 麻袋格差金ノ受授

第三十三條 條件第二十條ニ依リ等級ノ異ナル麻袋ヲ引渡シタルトキハ別ニ定ムル所ノ格差金ノ受授ヲ爲スヘシ

前項ノ場合ニ於テハ麻袋格差金原簿ヲ發行整理スヘシ

## 第十章 獎勵金ノ交付

第三十四條 鐵道ニ依リ到着セル會社ノ混合保管大豆ニシテ大連營口ニ於テ出庫スルモノニ對シテハ所定ノ獎勵金ヲ交付スベシ前項ノ獎勵金ヲ交付スルトキハ寄託者又ハ證券所持人ニ對シ大豆混合保管獎勵金領收證ニ受領ノ捺印ヲ求ムヘシ

右大豆混合保管獎勵金交付方ノ件ハ大正九年十月二十日受寄ノモノニ限リ之ヲ廢止ス（社告第四百號）

## 第十一章 別扱手数料ノ徵收

第三十五條 白眉大豆、黑豆、青豆、金元豆及白花子以外ノ大連及營口到着大豆（東滿線哈爾濱及其

ノ以テノ聯絡線發ノ大豆及大連又ハ營口轉外搬入大豆ヲ除ク）ニシテ混合保管ニ寄託セサルモノニ對シテハ所定ノ別扱手数料ヲ運賃ト同時ニ申受クヘシ

前項ニ依リ別扱手数料ヲ申受ケタルトキハ諸料金切符ヲ發行整理スヘシ

第三十五條ノ二 受寄驛以外ノ驛及聯絡鐵道線發大豆ニシテ第二十四條ニ依リ到着後混合保管委託手續ヲ爲サスシテ到着後混合保管ニ寄託シ検査ニ合格セルモノ又ハ品質ノ検査ニ合格セザリシモノニ對シテハ別扱手数料ヲ申受ケサルモノトス此ノ場合ニ於テ現拂扱ニ係ルモノニ在リテハ之カ拂戻ノ手續ヲ爲スヘシ

## 第十二章 報 告

第三十六條 受寄驛所ニ於テ毎日午後六時ヲ期シ當日ノ入庫及荷線並出庫驛ノ指定ノ取消ニ應シ返還シタル數量及殘高ヲ大連管理局營業課及出庫驛所ニ電報スヘシ

第三十七條 出庫驛所ニ於テ毎日午後六時ヲ期シ當日ノ荷線到着、出庫數量及殘高ヲ大連管理局營業課ニ報告スヘシ

## 附 則

第三十八條 本手續ニ規定セサル事項ニ關シテハ倉庫營業取扱細則並貨物運送取扱細則ニ依ル





## 大豆其ノ他検査規則

第二條 合社ハ必要ノ地ニ検査人ヲ置キ大豆、豆油、高粱、包米、小米及豆粕並混合保管大豆ニ使用  
スル麻袋(以下稱ス)ノ検査ノ請求ニ應スルコトアルヘシ

混合保管ニ付スヘキ大豆及其ノ麻袋ノ検査ニ付テハ會社検査人ノ外寄託地及出庫地ニ於ケル關係同  
業者組合ヨリ立會検査人ヲ選出スルコトヲ得

前項ノ立會検査人ハ検査ニ付會社検査人ト同一ノ責任ヲ有ス

會社検査人ト立會検査人トノ間ニ異議アルトキハ會社検査人寄託地及出庫地立會検査人各同數ノ會  
議多數決ニ依リ之ヲ決定シ可否同數ナルトキハ會社検査人之ヲ決定ス

第二條 検査人ハ標準見本ニ依リ検査ヲ行ヒ之ト同品質又ハ同品質以上ノモノヲ以テ合格トス但シ大  
豆格下品ハ標準普通品以下ニシテ品質ノ損敗又ハ夾雜物ノ混入ナキモノヲ以テ合格トス

前項ノ標準見本ハ當分ノ内大豆ハ特等品、普通品ノ二種其ノ他ハ普通品一種トシ麻袋ハ新品ヲ標準  
トシ検査人カ一明ト認ムルモノヲ舊一等トシ其ノ他使用ニ堪ヘ得ルモノヲ舊二等トシ之ヲ検査施行  
箇所ニ備ヘ置クモノトス

第三條 検査ハ特別ノ請求アル場合ヲ除キ検査ニ付スヘキ貨物總數約一割ニ相當スルモノノ内ヨリ摘  
出シタル見本ニ依リ之ヲ行フ

麻袋ノ検査ニ限リ他數ニ付之ヲ行フ

前二項ノ場合ニ於テ検査人必要ト認メタルトキハ解袋、改裝、配替又ハ糶替ヲ爲サシムルコトヲ得

第四條 混合保管ニ付スヘキ大豆品質及麻袋ノ検査計量ニ合格シタルトキハ別ニ定ムル所ニ依リ  
一袋毎ハ特等品ニ對シテハ四角形、普通品ニ對シテハ四角形、格下品ニ對シテハ六角形ノ検査合格ノ  
證印又麻袋ニ對シテハ新品ハ赤色、舊一等ハ青色、舊二等ハ黒色ノ證印ヲ押捺スルモノトス

第五條 會社ハ検査ノ爲メハ其ノ結果ニ因リテ生シタル損害ニ對シ責任ヲ負フコトナレ

第六條 検査料ハ検査貨物總數量ニ對シテノ割合ヲ以テ検査請求人ヨリ申受クルモノトス

一、見本抽出數ノ二割ノ場合一口三十噸(混合保管ニ付スヘキ大豆ニ付テハ三百二十袋)又ハ其ノ未  
滿毎ニ金二圓

但シ豆粕一口二千枚又ハ其ノ未滿毎ニ金一圓

二、見本抽出數カ他數ノ一割五分以内ヲ増ス毎ニ前項ノ二割増

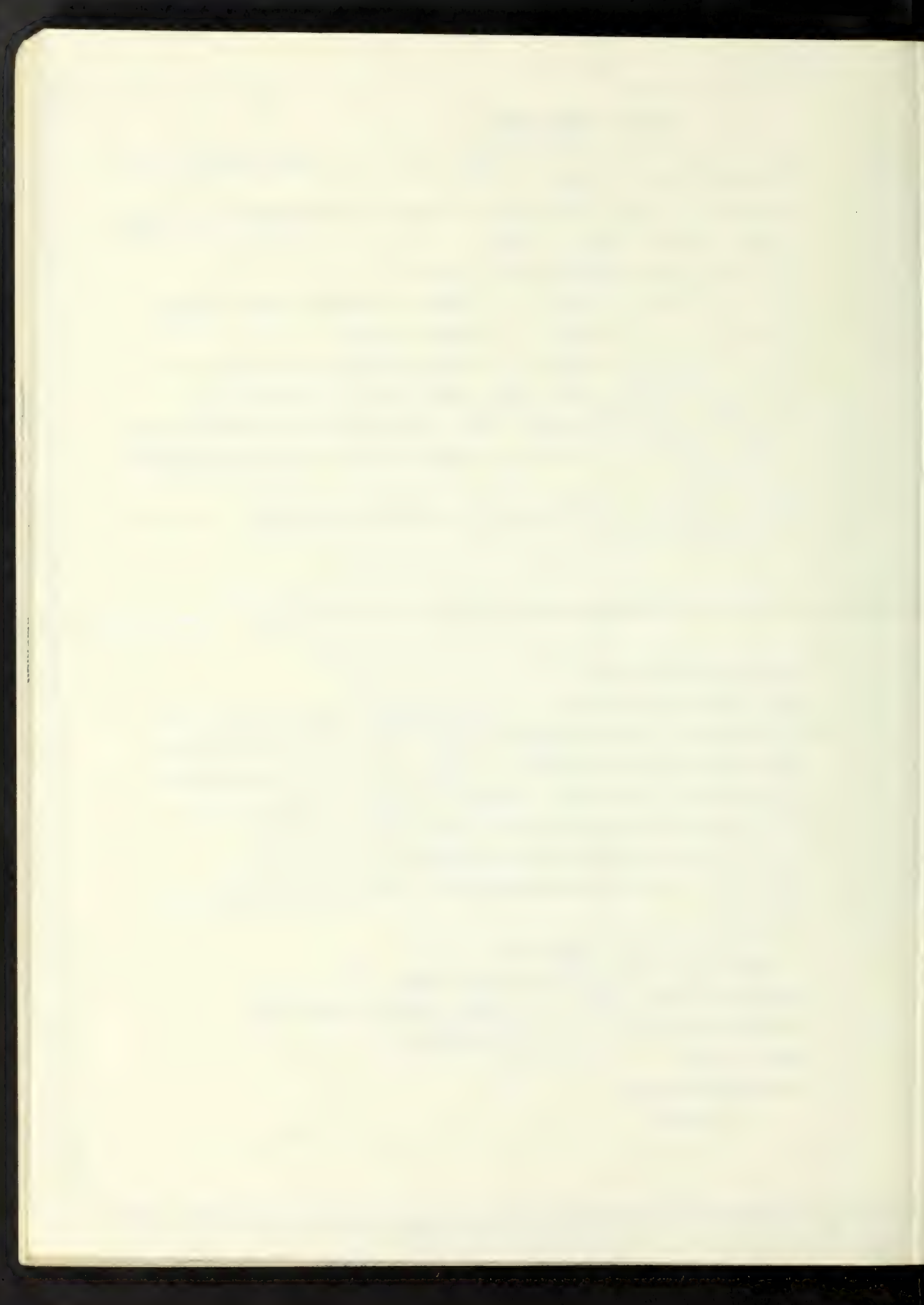
三、混合保管大豆ニ使用スル麻袋ニ對シテハ一口(三百二十袋)又ハ其ノ未滿毎ニ金一圓

四、混合保管大豆檢斤手数料一口ニ付。一部(三十袋)檢斤金二圓

全部檢斤 金十圓

五、混合保管豆粕檢斤手数料

附錄 大豆混合保管規則





全部檢斤一枚ニ付金三厘

本條ノ檢査料ハ混合保管ニ付スヘキ大豆、豆麩、豆粕ニシテ檢査ニ合格シタルモノニ付テハ當分ノ中之一ヲ申受ケス但シ麻袋、品質、斤量ノ内一部ノ檢査ニ不合格トナリタル爲受寄シ得ザル場合ハ合格セル分ニ對シ半額ノ檢査料ヲ申受ケ

第七條 混合保管大豆出庫ノ際ニ於ケル檢査手数料ハ前條ノ二倍トス

第八條 解袋荷造手数料其ノ他左ノ通り定メ檢査請求人ヨリ申受ケルモノトス

一、解袋荷造手数料一袋ニ付金四錢

二、配替及積替手数料(別ニ定ムル所ニ依ル)

三、混合保管豆粕荷程料一枚ニ付金三厘五毛

四、混合保管豆粕ノ期間満了後ニ於ケル特別投料一枚ニ付金七厘

五、混合保管豆粕不合格品ニ對スル特別投料一枚ニ付金三厘

## 雜 則

社告第九十九號(大正八年十二月十二日)

社告第九十八號ニ依ル大豆混合保管受寄及出庫場所ヲ左ノ通指定ス

### 一 受寄場所

大連埠頭事務所及遼陽、盤嶺、蘇家屯、奉天、新發子、鐵嶺、開原、昌圖、雙陽子、四平街、郭家店、公主嶺、遼寧屯、長泰、營口、撫順ノ各埠

### 一 出庫場所

大連埠頭事務所、營口

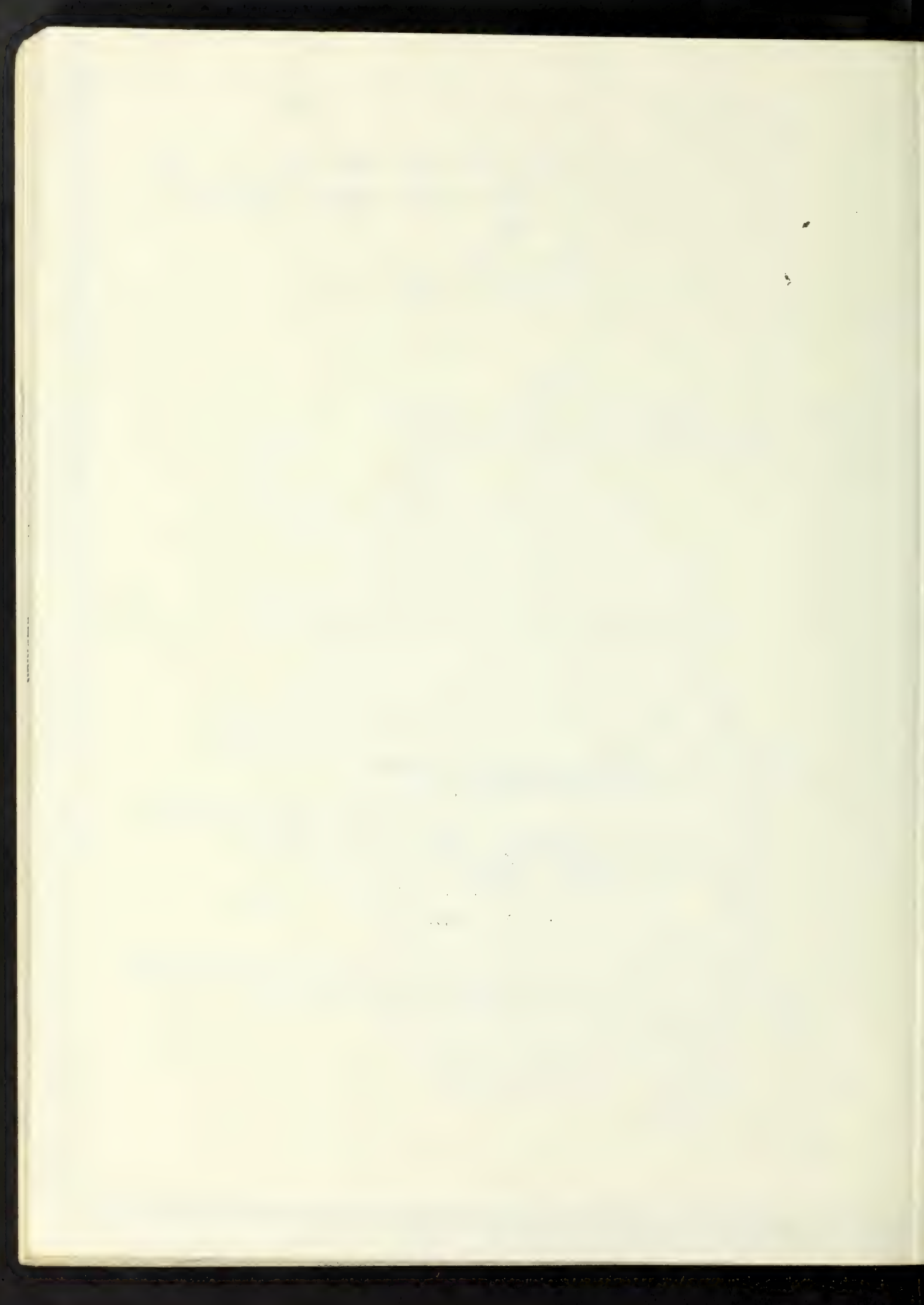
社告第九十二號(大正八年十二月十二日)

會社所定ノ大豆混合保管條件第二十條第三項ノ麻袋ノ格差ハ會社所定ノ大豆其ノ他檢査規則第二條ノ等級ニ依リ當分ノ内左ノ通之ヲ定ム

一 舊一等麻袋六個品ニ對シ一袋ニ付金拾錢值引

二 舊二等麻袋六個 同 金拾錢值引

社告第九十三號(大正九年九月九日)



大正八年十一月社告第百一號混合保管大豆麻袋格差金ノ件中左ノ通改正シ大正九年度生産ノモノヨリ之ヲ施行ス

- 一 舊一等麻袋ハ新品ニ對シ一袋ニ付金八錢値引
- 二 舊二等麻袋ハ新品ニ對シ同 金貳拾錢値引

社告第百二十六號(大正八年十一月二十八日)

白眉大豆、黑豆、青豆、金元豆及白花子以外ノ大連及營口到著大豆ニシテ會社ノ大豆混合保管ニ寄託セラレサルモノニ對シテハ別扱手数料トシテ一噸ニ付金貳圓ヲ運賃ト同時ニ申受ク但シ混合保管品質不合格大豆ハ此ノ限リニアラス

前項ノ別扱手数料ハ輸出聯絡大豆、東滿線、哈爾濱及其ノ以遠ノ聯絡驛發大豆及大連又ハ營口橋外搬入大豆ニ對シテハ當分ノ内之ヲ申受ケス

社告第百六十九號(大正九年一月十六日)

大正八年十一月社告第百二十六號「金元豆」ノ次ニ油豆ヲ追加シ大正九年一月十七日ヨリ之ヲ施行ス  
社告第百二十九號(大正八年十二月二十九日)

混合保管大豆倉庫料金特定率(二ロニ付)

| 種 別    | 日 數 = 付 料  |                |                | 積車頭         | 管出入 | 料 料 料 各 |
|--------|------------|----------------|----------------|-------------|-----|---------|
|        | 入庫ノ日ヨリ三十日間 | 同上 第三十一日ヨリ六十日間 | 同上 第九十一日ヨリ九十日間 |             |     |         |
| 混合保管大豆 | 金 拾 五 錢    | 金 參 拾 錢        | 金 六 拾 錢        | 金 壹 圓 五 拾 錢 |     |         |
|        |            |                |                |             |     |         |
|        |            |                |                |             |     |         |

社告第百二十八號(大正八年十二月二十五日)

大正八年十一月社告第百一號其ノ他檢查規則ニ依ル檢查施行箇所ヲ左ノ通定メ大正八年十二月一日ヨリ之ヲ施行ス但シ當分ノ内大連埠頭事務所以外ニ於テハ混合保管大豆ニ限リ檢查スルモノトス

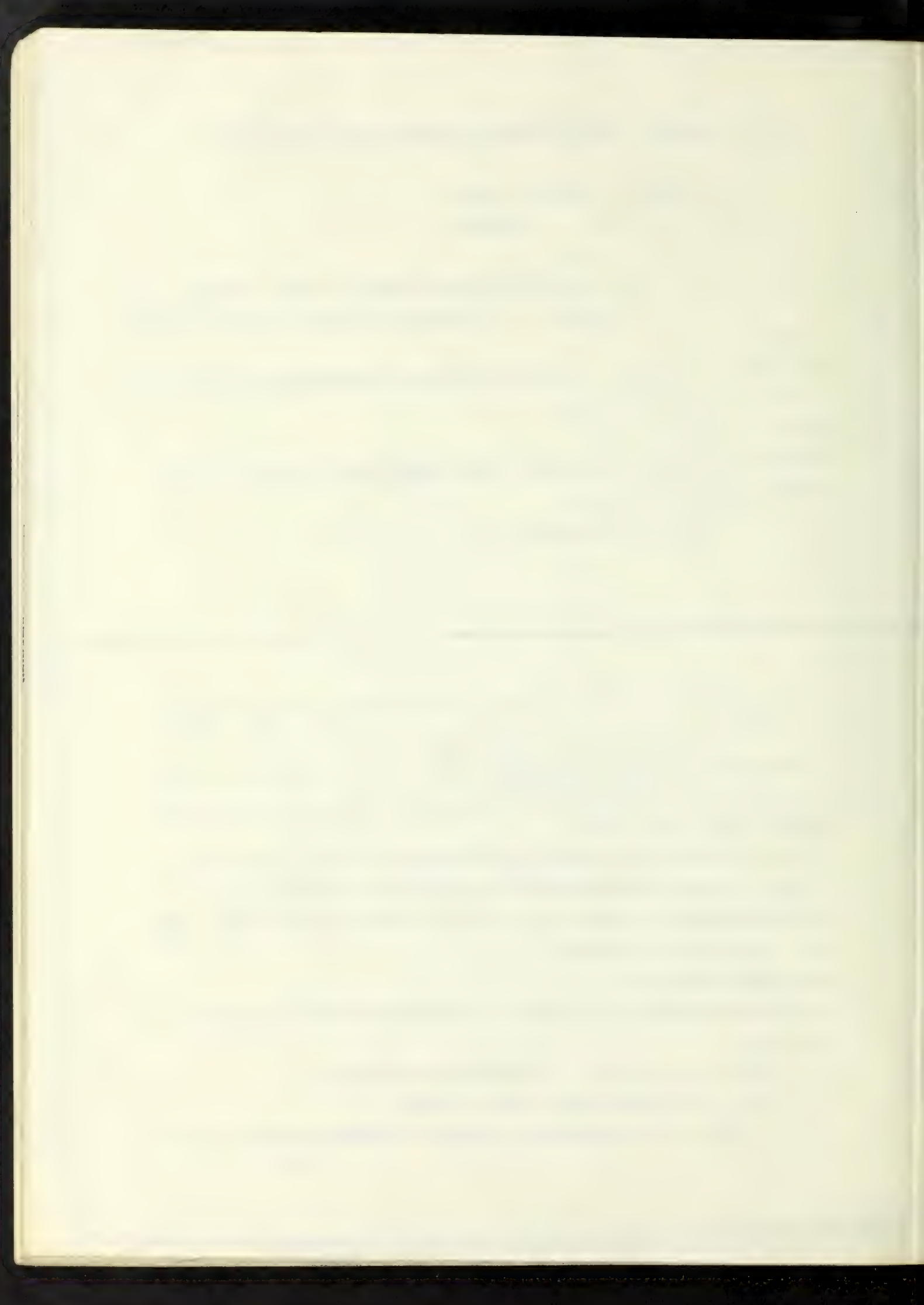
大連埠頭事務所及遼陽、煙臺、蘇家屯、奉天、新臺子、鐵嶺、開原、昌圖、雙廟子、四平街、郭家店、公主嶺、范家屯、長春、營口、撫順ノ各驛

社告第十四號(大正九年四月十二日)

大正七年度以前生産大豆(舊豆)ニ對シ左記各項ニ依リ混合保管ノ取扱ヲ開始シ大正九年四月十五日ヨリ之ヲ施行ス

- 一 本社告ニ規定セサル事項ニ付テハ一般大豆混合保管ニ關スル規定ニ依ル
- 二 堅密期間ハ之ヲ大正九年四月十五日ヨリ同年十月十五日迄トス
- 三 品質ハ普通品ノ一種トシ特等品及格下品ハ之ヲ別扱トス但シ特等品ハ貨主ノ希望アル場合ニ限





リ普通品ト同一ノ取扱ヲ爲スコトヲ得

前項ノ別扱ニ對シテハ別扱手数料ハ之ヲ申受ケス

四 検査ノ結果特等品又ハ格下品トナリタルモノニ對シテハ大豆其ノ他検査規則第六條第二項第一號ノ検査料ヲ申受ケサルモノトス

五 麻袋ハ新品、舊品ノ二種トシ舊一等、舊二等ヲ以テ舊品トス

六 前項麻袋ノ格差ハ舊品ハ新品ニ對シ一袋ニ付金參拾錢値引トス

七 品質麻袋ノ検査費計量ニ合格シタルモノニ對シ押捺スヘキ檢印様式ハ左ノ通トス

麻袋等級

檢印形狀

檢印色別

新 品

口

舊 品

一口

黒 色

八 大正八年十一月社告第百號大豆混合保管獎勵金ハ之ヲ交付セサルモノトス

社告第十五號(大正九年四月十二日)

社告第十四號ニ依ル大正七年度以前生産大豆混合保管受寄及出庫驛所ヲ左ノ通指定ス

# 一 受寄驛所

大連埠頭事務所及公主嶺、范家屯、長泰、營口

# 一 出庫驛所

大連埠頭事務所及營口驛

舊大豆混合保管取扱開始ニ就テ

本日社告第十四號ニ依リ大正七年度以前生産ノ大豆(舊豆)混合保管取扱方定メラレタルカ右ハ目下與地ニ於ケル舊豆ノ在荷多量アリ是等ハ皆別扱トナル爲自然輸送遲滞シ貨主ノ苦痛少カラサルモノニ鑑ミ其ノ緩和策トシテ制定ヲ見タル次第ナリ、舊豆ニ對スル取扱方ハ大體一般大豆混合保管ニ關スル規定ニ準據スルモノナルカ取扱上二三ノ制限アリ注意ヲ要スヘキ點ヲ舉クレハ左ノ如シ

# 一 品質ハ普通品ノ一種ニ限定シタルコト

イ 取扱上ノ簡便ヲ圖ル爲特等品及格下品ハ之ニ別扱トシ別扱手数料ハ之ヲ申受ケサルコトトセリ又特等品ニシテ貨主ノ希望アルトキハ普通品ト同一ノ取扱ヲ爲スコトトセルハ貨主ノ利便ヲ圖ル趣旨ニ外ナラス

別扱手数料ハ普通品ニシテ本取扱ニ寄託セサル場合ニノミ之ヲ申受クルモノトス

ロ 特等品ニシテ普通品ト同一ノ取扱ヲ希望スルモノニ對シテハ寄託申込書特約事項欄ニ「普通品ト同一取扱ヲ委託ス」ト記入セシメラルヘシ

ハ 検査料ハ特等品及格下品ニ對シテハ別扱ト爲シ除外スルモノニ依リ之ヲ申受ケサルモノトス





但シ麻袋検査料及検斤手数料並麻袋若ハ検斤ノ内一部ノ検査ニ不合格トナリタル爲受寄シ得タル場合ノ検査料徴収方ニ付テハ一般ノ場合ニ同シ（社告第十四號第二第三項及大正八年十一月社告第三百三十六號別扱手数料ニ關スル規定並大豆其ノ他検査規則第六條參照）

- 二 麻袋ハ新品舊品ノ二種ニ限定シタルコト  
是亦取扱上ノ簡便ヲ圖ル趣旨ニシテ新品ト舊品トノ格差ヲ金叁拾錢ト定メタリ
  - 三 検査及計量ニ合格シタルモノニ對シ押捺スヘキ檢印ハ一般ノ場合ハ色ニ依リ麻袋等級ヲ區別セラルモノヲ線ニ依リ區別スルコトトセリ此ハ新豆ト舊豆トノ識別ニ便スル爲ナリ
  - 四 保管ハ新豆ト區別スヘキモノトス
  - 五 獎勵金ハ之ヲ交付セサルコトトセリ
  - 六 尙舊豆ハ取引所ニ於ケル定期取引ノ目的ニ供セズ單ニ現物取引ノミニ限ルコトニナリ居レリ
- 社告第二百二十二號（大正九年十月十五日）  
大正八年十一月社告第三百三十六號混合保管大豆以外ノ大豆ニ對スル別扱手数料ノ件中「一噸ニ付金貳圓」ヲ「一車扱一噸ニ付金五圓、小口扱百斤ニ付金叁拾叁錢」ニ改メ大正九年十一月一日ヨリ之ヲ施行ス  
大豆別扱手数料改正ニ就テ

（社告第十四號第四項及大豆混合保管條件第二十條參照）

本有社告第二百二十二號ニ依リ混合保管大豆以外ノ大豆ニ對スル別扱手数料ヲ改正セラレタリ元來本手数料制定ノ趣旨ハ之ニ因テ大豆混合保管制度ノ普及發達ヲ促進セシムルニアリタルモ之ヲ客年十二月開始以來ノ成績ニ徴スルニ本手数料過廉ノ結果別扱ニ記述セラルモノ相當ニ多ク延テ大豆取引ノ円滑ヲ阻害スル虞アルニ依リ一般貨主ノ希望モアリ會社ニ於テモ亦混合保管制度ノ運用上其ノ必要ヲ認メ茲ニ之ヲ改正ヲ見ルニ至リタル次第ナリ

大豆混合保管取扱手續中左ノ通改正シ大正九年十月二十日ヨリ之ヲ施行ス

第十條中檢印樣式ヲ左ノ如ク改ム

大豆品質

特等品  
普通品  
格下品

檢印形狀

大正八年度 大正九年度  
產用品 產用品



麻袋等級

新品 舊一等 舊二等

赤色 青色 黑色

檢印樣式ハ大正八年度產用品ハ大正十年度產用品ニ大正九年度產用品ハ大正十一年度產用品ニ之ヲ應用シ爾後一箇年毎ニ循環スルモノトス

P. 154 MISSING FROM THE ORIGINAL  
ARL Chinese Center

社告第百二十六號(大正九年十月二十六日)

大正八年十一月社告第九十八號大豆混合保管條件中左ノ通改正シ大正九年十一月一日ヨリ之ヲ施行ス

第二條此等ハ寄託ノ際出庫場所ノ指定ヲ爲スコトヲ要ス

出庫場所ノ指定ハ二條所以上之ヲ爲スコトヲ得ス

出庫場所ノ指定ハ之ヲ變更スルコトヲ得ス但シ出庫ノ際左ノ條件ヲ具備スル場合ニ於テ他ノ出庫場所又ハ別ニ定ムル事ニ之ヲ

變更セムトスルトキニ限リ之ニ應スヘシ

一、變更場所ニ在庫品ナク有スルコト

二、變更場所ニ於ケル他ノ貨物ノ出庫ニ支障ヲ生セサルコト

前項但書ノ指定ノ變更ヲ爲サムトスルトキハ當該場所ニ貨物預金又ハ證券ヲ提出シテ之ノ變更ノ申込ヲ爲スコトヲ要ス此ノ場

合ニ於テハ書證ヲ提出ノ日ヨリ七日ヲ經過シタル後如何ナル場合ニ於テモ書證發行ノ日ヨリ十日ヲ下ルコトヲ得ス(出庫ノ

手續ヲ爲スモノトス)

第六條第二項ニ左ノ如ク加フ

同一年度生産ノモノハ検査ノ標準見本ヲ異ニスル場合ト雖之ヲ保管及出庫ヲ區別セズ

第八條但書中ナ有スルカ者ハ三百二十袋ノ下ニ(各袋ハ風袋重四十二斤以上タルコトヲ要ス)ニ加フ

第十四條第二項ニ左ノ如ク加フ

但シ倉庫ニ於テ必要ト認ムルトキハ出庫ノ請求日時並其ノ出庫數量及其ノ他ノ制限ヲ附スルコトアルヘシ

第十五條第一項末尾ニ左ノ但書ヲ加フ

但シ倉庫ニ付テハ第二十條ノ規定ノ適用ヲ妨ケズ

第二十二條第四條ノ請託ヲ却入シ有クサル貨物及第三條ノ検査及第八條ノ重量ヲ有セサル等不格ト爲リタル貨物ハ運送ナク之ヲ第

外ニ搬出スルコトヲ要ス

社告第百二十七號(大正九年十月二十六日)

大正八年十一月社告第九十九號混合保管大豆ノ受寄及出庫場所中左ノ通改正シ大正九年十一月一日ヨ

リ之ヲ施行ス

出庫場所ニ左ノ如ク加フ

青岡店 安東

社告第百二十八號(大正九年十月二十六日)

大豆混合保管條件第十四條但書ニ依ル出庫ノ請求日時並出庫數量ヲ左ノ通定メ大正九年十一月一日ヨ

社 則





リ之ヲ施行ス

一、普通商店等

一、出庫ノ請求日時 貨物積込又ハ發券提出ノトキヨリ五日ヲ経過シタル後但シ發券發行後十日ヲ下ルコトヲ得ス  
二、一日ノ出庫數量 總發售者ニ對シ三十口以内  
三、條 件 貨物積込利著ノ上ハ直ニ出庫スルコトヲ要ス出庫後引取遲延ノ爲生スル一切ノ損害ハ貨主ノ責擔トス

一、安東縣

一、出庫ノ請求日時 普通商店ニ同シ

二、一日ノ出庫數量 總發售者ニ對シ五十口ヲ下ラサル範圍内ニ於テ出庫ノ請求ニ應ス

社告第百二十九號(大正九年十月二十六日)

大豆混合保管條件第二條第三項但書ニ依リ出庫驛ニ變更シ得ル驛ヲ左ノ通定メ大正九年十一月一日ヨ  
リ之ヲ施行ス

長春、公主嶺、四平街、開原、鐵嶺、遼陽縣

社告第百三十號(大正九年十月二十六日)

大正八年十一月社告第百三十六號混合保管大豆以外ノ大豆ニ對スル別扱手數料ノ件申左ノ通改正シ大  
正九年十一月一日ヨリ之ヲ施行ス

第二項申大豆及磨口ニ大豆連、磨口、普通店及安東ニ改ム

第二項申以遠ノ驛轉發大豆ノ下ニ及テ割リ大豆又ハ磨口轉發大豆ノ次ニ「普通店及安東縣署發賣所」以外ノ驛發送大  
豆ニ加フ

社告第百三十一號(大正九年十月二十六日)

大正八年十一月社告第百三十二號大豆其ノ他檢査規則申左ノ通改正シ大正九年十一月一日ヨリ之ヲ施行ス  
第二條檢査人ハ標準見本ニ依リ檢査ヲ行ヒ之ト同品質又ハ同品質以上ノモノヲ以テ合格トス但シ大豆粒下品ハ標準普通品以下ニシテ  
檢査人ノ認定スル處ニ依ル

前項ノ標準見本ハ常分ノ内大豆ハ特等品、普通品ノ二種其ノ他ハ普通品一種トシ粒袋ハ新品ヲ標準トシ檢査人カ一明ト認ムル  
モノヲ粒一等トシ其ノ他使用ニ耐ヘ得ルト認ムルモノヲ粒二等トシ之ヲ檢査施行箇所ニ備置クモノトス  
當該年度生産品ノ標準見本ハ適當ノ時期ニ於テ之ヲ決定シ其ノ決定迄ハ前年度ノ標準見本ニ依リ檢査スルモノトス

大正九年十月二十五日印刷

南滿洲鐵道株式會社埠頭事務所

埠頭俱樂部

編輯者

龜岡精二

大連市東公園町十七號地

印刷者

渥美熊雄

大連市東公園町十七號地

印刷所

株式滿洲日日新聞社



一、論及...  
二、論及...  
三、論及...  
四、論及...  
五、論及...  
六、論及...  
七、論及...  
八、論及...  
九、論及...  
十、論及...

民國十二年十二月

...

...







UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA  
SB205.S7K3 C001  
MANSHU DAIZU NO KENKYU



3 0112 031614446